

#### Ingrediënten voor 4 personen

1/2 a 1 ui, 3 teentjes knoflook, 500 gr. rundergehakt, italiaanse kruiden (basilicum, oregano, majoraan, peterselie, paprikapoeder), 1 laurierblaadje, 3 kleine blikjes tomatenpuree, 1 blik gepelde tomaten in stukjes, 1 pakje gezeefde tomaten, 1 pak voorgekookte lasagnevellen, olijfolie, 2 bolletjes mozzarella, 50 gr. boter, 50 gr. bloem, 500 ml. koude melk, 50 gram geraspte kaas, suiker, peper en zout.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Traditioneel: Lasagne Bolognese

Lasagne volgens oud Italiaans recept.

### Bereidingswijze

Voor de bolognesesaus: De ui snipperen en in een grote koekenpan met wat olijfolie fruiten, halverwege de fijngesneden knoflook toevoegen. In de kleine braadpan de tomatenpuree hard verwarmen (blijf roeren, anders brandt ze aan), tot deze niet zurig meer ruikt. Het ui/knoflook/olie mengsel toevoegen. In de grote koekenpan weer wat olijfolie verwarmen en het gehakt met de kruiden, zout en peper rul bakken. Toevoegen aan het tomatenpureemengsel, gepelde tomaten en gezeefde tomaten toevoegen en op smaak brengen met suiker en evt. nog wat kruiden en een laurierblaadje toevoegen. 1/2 uur a 3 kwartier op laag vuur laten sudderen met deksel op de pan, af en toe roeren. Ondertussen de oven voorverwarmen op 180 gr. C. Voor de bechamelsaus de boter smelten (niet bruin laten worden), bloem erdoor roeren en verwarmen (schrik niet; het wordt een soort klont, maar dat komt goed!). Daarna beetje bij beetje de koude melk met een garde erdoor roeren. Laten koken en blijven roeren tot je een dikke saus hebt. Op smaak brengen met zout en peper. In een ingevette ovenschaal 1 laag lasagnevellen leggen. Vervolgens bedekken met 1/3 van de bechamelsaus, 1/3 van de bolognesesaus en 1 in plakjes gesneden bolletje mozzarella of 4 plakken kaas. Nu weer herhalen met een laag lasagnevellen, saus en kaas, vervolgens nog zo'n laag maar dan met flink wat geraspte kaas. 45 minuten in de oven doen. Als de kaaskorst goudebruin is en hard, is het klaar.

### Serveertips

Warm stokbrood met kruidenboter.