



Elvea, een feest uit Italië

Lasagne



Ingredienten voor 8 Personen

Voor de ragu

2 eetlepels	olijfolie
900 g	rundergehakt
2	ajunen
4 stengels	bleekselderij
2 teentjes	knoflook
2 eetlepels	bloem
150 ml	runderbouillon
1 theelepel	suiker
3 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1 eetlepel	tijm
690 g	ELVEA Passata Natuur

Voor de witte saus

50 g	boter
50 g	bloem
750 ml	melk
2 theelepels	mosterd
50 g	geraspte kaas
	peper
	zout

Voor de lasagne:

12	lasagnebladen
75 g	oude cheddar

Bereiding

- Verwarm de oven voor bij 180° C.
- Verwarm voor de ragu een ruime braadpan en voeg de olie toe. Doe het gehakt in de pan en bak het rul tot het rondom een goudbruin korstje krijgt. Neem de pan van de warmtebron en schep het vlees op een bord. Doe de ui, selder (indien je die gebruikt) en look in de pan en bak tot alles zacht is. Doe het vlees





Elvea, een feest uit Italië

terug in de pan en roer er de bloem onder. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Voeg de suiker, de tomatenpuree en de tijm toe en roer goed.

- Roer er de Passata onder. Breng opnieuw aan de kook, dek af en laat sudderen in de oven gedurende 1 à 1 1/2 uur of tot het gehakt zacht is.
- Smelt de boter in een sauspan voor de witte saus. Voeg de bloem toe en roer goed zodat je geen klonters krijgt. Laat even doorkoken, zodat de bloemsmak helemal verdwijnt. Klop er beetje bij beetje de warme melk onder en blijf kloppen tot de saus indikt. Voeg de Dijon mosterd en parmezaan toe en kruid goed met peper en zout.
- Verdeel voor de lasagne een derde van de vleessaus over de bodem van een diepe 2.3 liter ovenbestendige schaal. Lepel hierop een derde van de witte saus. Schik hierop een laag lasagnevellen. Kruid met peper en zout. Lepel hierop de helft van de resterende vleessaus, gevolgd door de helft van de witte saus. Leg hier terug een laagje lasagnevellen op. Eindig met de resterende vleessaus en de resterende witte saus. Strooi er de cheddar over.
- Schuif de schotel in het midden van de oven voor ongeveer 45 minuten of tot de lasagne goudbruin kleurt, bubbelt aan de hoeken en de pasta zacht is.

Recept info: Peppe Giacomazza

