



*Elvea, een feest uit Italië*

## Arrabiata linzenlasagne met ricotta



### Ingredienten voor Personen

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| 250 g   | lasagnebladen                     |
| 200 g   | rundergehakt                      |
| 200 g   | kippengehakt                      |
| 1 potje | ELVEA pastasaus Arrabiata         |
| 1 blik  | ELVEA Blokjes van gepelde tomaten |
| 150 g   | linzen                            |
| 2       | paprika's                         |
| 2       | wortels                           |
| 1       | ui                                |
| 1       | courgette                         |
| 200 g   | kerstomaatjes                     |
| 2       | lookteentje                       |
| 250 g   | ricotta                           |
| 250 g   | buffelmozzarella                  |
| 100 g   | geraspte kaas                     |

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Stoof het gehakt aan in een diepe pan met een scheutje olijfolie.
3. Snijd ondertussen alle groenten in blokjes. Voeg deze stelselmatig toe bij het gehakt.
4. Voeg alle kruiden en de fijngehakte look toe en roer alles goed om. Kruid extra met peper en zout naar smaak.
5. Voeg de linzen toe en blus vervolgens met de arrabiata saus en de tomatenblokjes. Laat de saus sudderen op een middelmatig vuurtje voor ongeveer 20 minuten.
6. Neem een ovenschaal en maak laagjes van de saus, lasagnebladen en ricotta. Eindig met een laagje saus en strooi daarover de geraspte kaas en de buffelmozzarella.
7. Zet de lasagne voor ongeveer 30 min. in de oven

Recept info: Chloé Kookt

