



Elvea, een feest uit Italië

Snelle lasagne meatballs & mortadella



Ingredienten voor 2 Personen

500 g	gehakt
1	ei
	verse peterselie
	paneermeel
	Lookpoeder
1	ui
2 teentjes	knoflook
1 l	ELVEA passata met basilicum
2 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
200 g	lasagnebladen
200 g	geraspte mozzarella kaas
12 sneetjes	mortadella
	geraspte Parmezaanse kaas
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

1. Meng het gehakt met fijngesneden peterselie, een ei, paneermeel en lookpoeder. Roer tot balletjes de grootte van een 1 euro-stuk (anders passen ze niet goed in de laagjes van de lasagne).
2. Bak de balletjes in een goeie klont boter goudbruin & zet aan de kant.
3. Snijd de ui fijn en plet de knoflook. Stoof aan in een goeie scheut olijfolie. Voeg het tomatenconcentraat toe & bak nog even mee. Blus met de tomatenpassata en laat alles 15 minuten inkoken. Kruid bij met peper & zout naar smaak.
4. Neem een ovenschaal. Doe op de bodem een klein beetje tomatensaus. Maak nu achtereenvolgens lagen van: lasagnevel, tomatensaus, enkele meatballs, mortadella, mozzarella & Parmezaanse kaas. Herhaal tot je ingrediënten (bijna) op zijn.
5. Leg nog 1 lasagnevel bovenaan & overgiet met de laatste tomatensaus. Werk af met gehaktballen, mozzarella & Parmezaanse kaas.
6. Bak in de oven voor zolang de verpakking van de lasagnevellen vermeldt. Dek af met aluminiumfolie als





Elvea, een feest uit Italië

de kaas dreigt aan te branden.

Recept info: Op Mijn Talloor

