



## LEKKERE LASAGNE VAN AARDAPPELS EN COURGETTE

### NODIG:

1 grote gesnipperde ui  
2 tenen geperste knoflook  
300 gram (runder)gehakt  
150 gram spek (blokjes)  
takje rozemarijn  
10 cl rode wijn  
1 klein blikje tomatenpuree  
1 blik tomatenblokjes  
2 courgettes in dunne plakjes  
3 tomaten in plakjes  
450 gr aardappelschijfjes  
(voorgekookt)  
150 geraspte kaas  
Bechamelsaus: 50 gram  
boter, 1/2 liter melk en 50  
gram bloem, 1 el mosterd,  
snufje nootmuskaat

### DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180 °C . Bak het spek in een braadpan krokant met een scheutje olie. Voeg ui, knoflook, rozemarijn en gehakt en bak rul. Blus met rode wijn en doe blik tomaten en tomatenpuree erbij. Breng op smaak met peper en zout. Laat ongeveer 30 minuten pruttelen op zacht vuur.
2. Ondertussen grill je de courgettes en bak je de aardappels op. Maak bechamelsaus: doe boter, melk en bloem samen in de pan met een mosterd en nootmuskaat. Warm dit op totdat het een gladde massa wordt.
3. Doe eerst de helft van de rode saus in een ovenschaal, dan gegrilde courgette en aardappels. Herhaal dit totdat alles op is. Tot slot doe de bechamelsaus, plakken tomaat en geraspte kaas erboven op.
4. Zet de schaal ongeveer 40 minuten in de oven, totdat de kaas lekker is gesmolten.

Lasagne van Aardappels, vlees en groenten kun je makkelijk voorbereiden of bewaren in de diepvries!

Smullen maar!



DAT LUST  
IK WEL!

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)