



# VEGETARISCHE LASAGNE

## NODIG

- 2 el olijfolie
- 1 tl chilipeper
- 3 tenen knoflook, geperst
- 1 prei in dunne ringen
- 3 wortels in kleine blokjes
- 2 stengels bleekselderij in dunne ringetjes
- 1 rode paprika in kleine blokjes
- 250 gram champignons plakjes
- 1 knolselderij in kleine blokjes
- 100 ml rode wijn
- 2 blikken tomaten
- 12 lasagnebladen
- peper en zout naar smaak
- bosje verse salie
- 200 gram geraspte kaas
- 
- BECHAMELSAUS
- 50 gram ongezouten boter
- 60 gram bloem
- 500 ml melk
- snufje nootmuskaat

## DOEN

1. Fruit ui met chilipeper in olijfolie glazig. Voeg de knoflook toe, laat even mee bakken en voeg vervolgens de knolselderij, bleekselderij, wortels en paprika toe.
2. Blus met de rode wijn en doe de blikken tomaat erbij. Voeg de champignons toe en breng op smaak met peper en zout. Laat 1 uur pruttelen op zacht vuur.
3. Maak ondertussen de bechamelsaus. Smelt de boter in een pan op laag vuur. Meng er de bloem door en laat op laag vuur ± 3 minuten garen. Voeg al roerend met een garde de scheutjes melk toe. Laat op laag vuur al roerend 2-3 min. zacht koken en doe er een snufje nootmuskaat door.
4. Verwarm de oven op 180 °C. Verdeel 1/3 van het groentemengsel in een ovenschaal. Leg de lasagne bladen er op, 1/3 van de bechamelsaus en 1/3 van de kaas. Herhaal dat twee keer, tot je eindigt met de kaas.
5. Was de blaadjes salie, dip ze in olijfolie en verdeel over de lasagne. Zet de ovenschaal ± 40 minuten in de voorverwarmde oven en laat gaar worden..



ULTIEM  
COMFORT  
FOOD!

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