



LEKKERE SAMEN SMULLEN VAN ÉÉN-PANLASAGNE

• NODIG (2 PERS)

- 50 gram pancetta
- 1 el olijfolie
- verse basilicum
- snufje gemalen chilipeper
- 250 gram gehakt
- 1 wortel in kleine blokjes
- 1 bleekselderij in blokjes
- 1 gesnipperde ui
- 2 geperste tenen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 x 400 gram blik tomaten
- 35 ml rode wijn
- 1 tl oregano
- 100 gram verse lasagne bladen
- 100 gram ricotta
- 25 gram parmezaanse kaas
- 50 ml kookroom
- 1/2 pakje mozzarella dun gesneden
- 1 tomaat in plakjes
- peper en zout naar smaak

DOEN

1. Bak de pancetta uit in een pan in de olie. Bak de uien, knoflook, wortel en bleekselderij aan. Doe het gehakt erbij en bak rul. Blus met de wijn.
2. Doe het de tomatenpuree, blik tomaten en oregano erbij. Breng op smaak met peper en zout. Laat de saus nu 30 minuten pruttelen op zacht vuur.
3. Maak ondertussen de kaassaus. Meng ricotta, kookroom en Parmezaans kaas.
4. Haal de 2/3 van gehaktsaus uit de pan. Beleg met lasagnebladen en 1/3 van kaassaus. Herhaal dit 2 maal.
5. Doe op de laatste laag kaassaus, plakjes mozzarella, tomaat en nog een beetje oregano als garnering.
6. Leg de deksel op de pan en laat ongeveer 25 minuten op zacht vuur staan, totdat de kaas is gesmolten en de pasta gaar is.
5. Garneer met verse basilicum en serveer met een glas rode wijn.

Smakelijk eten



WWW.BONAPETIT.NU