



# Oma's lasagne

## NODIG (6 pers):

- 200 gram pancetta of spek
- 1 tl kaneel
- 500 gram rundergehakt
- 1 grote ui gesnipperd
- 1 wortel julienne
- 2 prei in fijne ringen
- 3 bleekselderij in kleine blokjes
- 2 glazen rode wijn
- 1 liter pak/fles pasata
- 1 tl oregano
- 1 tl tijm
- (verse) lasagnebladen

## SAUS

- 500 dl creme fraiche en/of kookroom
- 2 ansjovis fijngesneden
- handvol Parmezaanse kaas
  
- bol mozzarella in stukjes
- eventueel verse basilicum voor de garnering

ultiem  
comfort  
food

## DOEN:

1. Bak spek/pancetta met kaneel in olijfolie. Voeg de groente en ui erbij. Vervolgens voeg het gehakt toe en bak rul.
2. Blus af met wijn en voeg de pasata toe. Breng op smaak met de kruiden, peper en zout.
3. Zet 2 uur in voorverwarmde oven 180° (eventueel met bakpapier ertussen, dan kan vocht net ontsnappen).
4. Maak ondertussen de saus. Meng crème fraiche/kookroom, ansjovis en Parmezaanse kaas.
5. Vet de vorm in. Schep 1/3 pastasaus in ovenschaal, leg de lasagnebladen erop, vervolgens flinke eetlepel van de witte saus, herhaal twee keer. Eindig met lasagne vellen en doe de overgebleven witte saus erover. Verdeel tot slot de stukjes mozzarella.
6. Zet in de voorverwarmde oven (180°) ± 30 - 40 minuten, tot de lasagne gaar is. Haal uit de oven en garneer eventueel met basilicum. Serveer met een salade.



WWW.BONAPETIT.NU