

Lasagne Bolognese

 Bereiden in: Ovenschaal

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Bechamel saus
- 50 gr boter
- 50 gr bloem
- 500 ml volle melk
- snuf nootmuskaat
- 50 gr Parmezaanse kaas (optioneel)
- Lasagne
- 1 keer recept bolognese saus
- <https://www.sameneenkoekopen.nl/recept/Spaghetti-bolognese>
- 1 kg verse lasagnevellen
- 400 gr ricotta
- 300 gr Parmezaanse kaas
- 300 gr mozzarella
- 30 gr verse basilicum

Voedingswaarde

•



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Lasagne Bolognese

Bereiding

Om te beginnen de oven voorverwarmen op 200° graden Celsius.

Maak de Bechamelsaus

- 1 Zet in een pan op het vuur en smelt de boter.
- 2 Voeg de bloem in een keer toe.
- 3 De melk voeg je in delen toe tot je een mooie gladde substantie krijgt.
- 4 Rasp de nootmuskaat en Parmezaanse kaas en voeg dit toe aan de saus.
- 5 Roer dit nog even goed door en je bechamelsaus is klaar.

De lasagne

- 1 Bekleed de bodem van de ovenschaal met een paar lasagnebladen.
- 2 Schep daar een laagje van de Bolognesesaus bovenop.
- 3 Met daaroverheen een laag Parmezaanse kaas toe en daarbovenop een laagje mozzarella. Verdeel een laagje van de ricotta eroverheen.
- 4 Herhaal dit 3 tot 4 keer
- 5 Na de laatste laag lasagne bladen dekt u het af met de Bechamelsaus en een flinke laag Parmezaanse kaas en on top verse basilicumblaadjes.

Zet de lasagne voor ongeveer 1 uur in de oven, totdat de bovenkant mooi goudbruin en knapperig is.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

MIERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten