




# Lasagnerolletjes

-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 25 min.
-  Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 250-300 gram rundergehakt
- 80 gram gerookt spek in blokjes
- 8 lasagne vellen
- zout, zwarte peper
- 1 el olijfolie
- 1 ui, 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij
- 1/8 l. rode wijn
- 2 el tomatenpuree
- 1/2 tl gedroogde tijm
- 1/2 tl gedroogde rozemarijn
- 2-3 el crème fraîche
- 50 gram boter in vlokjes
- 100 gram geraspte Parmezaanse kaas

## Voedingswaarde

- 680 kcal / 2845 kj
- 44 gram vet
- 33 gram eiwit
- 38 gram koolhydraten
- 3 gram vezels

## Wist u dit

*Net als veel andere beroemde Italiaanse gerechten komt ook lasagne oorspronkelijk uit de stad Napels. Het is een van de bolwerken van de Italiaanse kookkunst.*



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



# Lasagnerolletjes

## Bereiding

- 1 Kook de lasagne vellen gaar in kokend water met zout en 1 el olie (doe dit ook met voorgerekookte lasagne vellen). Neem ze uit de pan en leg ze in een kom met koud water.
- 2 Pel voor de vulling de ui en snijd fijn. Maak de groenten schoon en snijd ze in blokjes. Bak de spekjes uit in een ovenvaste pan (zonder houten greep). Fruit daarin de ui en groenten. Voeg het gehakt toe en braad het goed aan. Giet de rode wijn erbij en laat deze inkoken. Voeg tomatenpuree, kruiden en crème fraîche toe. Breng op smaak.
- 3 Laat de lasagne vellen uitlekken, verdeel er de vulling over en rol de vellen vanaf de korte kant op. Snijd de rolletjes in drieën. Leg ze in de pan en verdeel de boter en de kaas erover. Bak ze 10 min. in de oven op 180 graden.

## Kooktips

Voeg zo veel crème fraîche toe aan de vleesvulling dat deze goed uit te strijken is. Meng er eventueel nog wat geraspte Parmezaanse kaas door.

## Serveren

Serveer bij de lasagne rolletjes een kleurige gemengde salade. U kunt de rolletjes ook serveren op een bedjes van rucola, die u heeft aangemaakt met een kruidenvinaigrette.