



Napolitaanse lasagne

Ingrediënten voor 4 personen
125 gr half volkoren lasagnebladen
1 pak basis voor Napolitaanse lasagnesaus
300 gr gehakt half-om-half
400 gr Italiaanse wokgroenten
250 gr tomaten
500 ml halfvolle melk
250 gr geraspte kaas
500 ml water
2 el olijfolie
peper en eventueel wat zout

Dit heb je verder nodig
snijplank en mes
grote koekenpan of wok
ovenschaal
oven op 200 graden

Wil je vegetarisch eten? Laat het gehakt weg en doe er linzen of champignons bij.

Zo maak je het klaar

1. Laat de oven warm worden op 200 graden.
2. Doe wat olie in de wok of pan op middelhoog vuur en bak het gehakt tot het lichtbruin is.
3. Was en snij de tomaten in blokjes en doe ze bij het gehakt.
4. Doe de wokgroenten erbij en bak alles nog 5 minuten.
5. Doe de melk, het water en de sausmix erbij en breng alles aan de kook. Laat het ongeveer 2 minuten doorkoken.
6. Schep een dunne laag saus op de bodem van de ovenschaal. Leg hier 1 laag lasagnebladen op en schep er weer een laag saus op.
7. Herhaal stap 6 tot de saus en de bladen op zijn. Let op: de bovenste laag moet saus zijn.
8. Bestrooi de bovenste laag met kaas.
9. Zet de lasagne in de oven en na ongeveer 30 tot 45 minuten is de lasagne klaar.
10. Klaar. Eet smakelijk!

Karsten Kinast, Puux

Tip: Doe een aantal theelepels van de zelfgemaakte pesto tussen de lagen van de lasagne om je lasagne een extra smaak te geven! Kijk op pagina 13 voor een recept om het zelf te maken.

