

Lasagna Janneke

Benodigdheden saus:

5 personen.

- 1 500gr gehakt.
- 2 2 uien.
- 3 2 wortelen.
- 4 2 stengels bleekselderij.
- 5 2 pakjes tomaten pulp. (Sugo)
- 6 3 knoflooktenen.
- 8 macaroni.
- 9 peper.
- 10 zout.
- 11 1 of 2 bouillonblokjes.
- 12 1 a 2 eetl italiaanse keukenkruiden.
- 13 parmezaan.

Benodigdheden LASAGNA:

- 1 de saus hieronder.
- 2 150 gr oude kaas.
- 3 150 gr parmezaan geraspt.
- 4 bakje kant en klare bechamelsaus.

Bereiden saus:

- 1 Gehakt en kruiden rul bakken.
- 2 de groenten snijden en fruiten in olie.
- 3 de Sugo en bouillonblokjes bij de groenten.
- 4 pruttelen en daarna pureren.
- 5 het geheel bij het gehakt doen.
- 6 gehaktssaus klaar.

Bereiden LASAGNA:

- 1 ovenschaal beleggen met lasagnabladen.
- 2 erop schep gehaktsaus en uitsmeren over de vellen.
- 3 plakken kaas erop.
- 4 nieuwe vellen.
- 5 schep gehaktsaus en uitsmeren .
- 6 parmezaan erop .
- 7 vellen.
- 8 gehaktsaus.
- 9 alles herhalen tot top schaal.
- 10 bechamelsaus bijgieten.
- 11 afdekken met bechamel en kaasplakjes
- 12 ongeveer 20 a 30 minuten op 180 graden.