



Klassieke verse lasagne met gehakt

kaas en verse basilicum

Lasagne is een van de meest geliefde en veelzijdige Italiaanse gerechten, dat zijn oorsprong vindt in de regio Emilia-Romagna. Het bestaat uit meerdere lagen van brede pasta, saus en vulling die samen een rijke en smaakvolle maaltijd vormen. Vandaag maken we de klassieke versie met gehakt, tomatensaus, groenten en kaas.

35 min | 847 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Ui	st	1	2	3	4
Knoflookteen	st	0.5	1	2	2
Verse basilicum	st	0.5	0.5	1	1
Rundergehackt	g	100	200	300	400
Gehaktkruiden	tl	1	2	3	4
Italiaanse groenten	g	100	200	300	400
Tomaat	g	100	200	300	400
Passata originele	g	300	400	500	680
Lasagne bladen	g	100	200	300	400
Geraspte kaas	g	35	75	100	150
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Italiaanse kruiden	tl	1	2	3	4
Paprikapoeder	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en zorg dat de oven goed heet is.
2. Pel en snipper de ui en knoflook. Hak de helft van de basilicum grof. Verhit olijfolie in een brede bakpan en fruit de ui en knoflook aan. Voeg het gehakt toe en bak rul. Doe de voorgesneden Italiaanse groente erbij en roerbak nog 2-3 minuten op een hoog vuur. Breng op smaak met de helft van de basilicum, gehaktkruiden, zout en peper.
3. Was de tomaat, snijd in stukjes en bak 2-3 minuten mee. Schenk de passata erbij en breng op smaak met Italiaanse kruiden, paprikapoeder, zout en peper. Laat 5 minuten afgedekt pruttelen, je kunt eventueel de saus puren als je dat lekker vindt.
4. Bouw de lasagne in een ovenschaal op met om en om saus, de verse lasagne bladeren en een beetje kaas. Eindig met wat saus en kaas.
5. Bak de lasagne circa 5 minuten in de hete oven totdat de pasta gaar is en de kaas is gesmolten. Strooi vlak voor het serveren de overgebleven basilicum erover.

Tip: Je kunt de groente ook puren met de passata. Bak het gehakt dan apart!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

