

Lasagne met ricotta (4 personen)

Bereiden: 15 minuten
In de pan: 45 minuten
In de oven: 45 minuten

Nodig

Vulling:

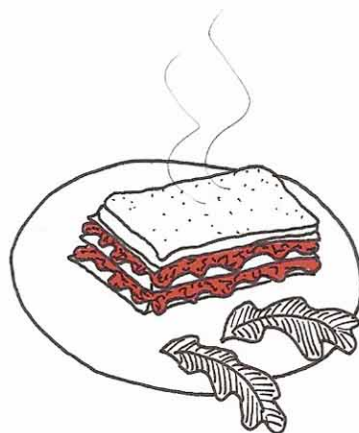
400 g rundergehakt
400 g rijpe tomaten
1 blikje tomatenpuree
1 grote ui
3 knoflooktenen
2 kruidnagelen
scheutje wijn
zout & versgemalen peper

Toplaag:

300 g ricotta kaas
2 EL suiker
snuffje kaneel
1 ei
Parmezaanse kaas

Plus:

± 9 lasagnevellen
wat olie/boter



Doen:

Vulling:

verhit wat olie of boter in een braadpan. Snipper de ui en fruit even in de pan. Roer het gehakt erdoor tot het bruin & rul is. Hak de knoflook fijn en voeg toe met de kruidnagelen. Laat dit 10 minuten sudderen. Giet de wijn erbij en laat op hoog vuur even verdampen. Hak de tomaten in stukken en doe erbij, samen met de tomatenpuree. Voeg royaal zout & versgemalen peper toe. Laat ± 45 minuten sudderen tot een gebonden saus.

Toplaag: Doe alles behalve de parmezaan in een kom en klop met een garde (of mixer) tot een glad mengsel

Samenstellen:

Oven voorverwarmen op 200°C
Vet een vrij kleine ovenschaal in (± 22x17 cm)
Bedek de bodem met lasagnevellen. Schep de helft van de vulling erop. Dek af met lasagnevellen. Schep de andere helft van de vulling erop. Dek weer af met lasagnevellen. Strijk de toplaag erover uit en strooi er fijngeraspte parmezaan over.

Zet de schaal 45 minuten in de oven. De eerste helft met wat aluminiumfolie erover anders verbrandt de toplaag.

Serveren: lekker met een groene salade



hou lasagnevellen uit een pak even onder de kraan

dan worden ze beter gaar

afmaak zelfverse!

