

Groentelasagne (4 pers) Vegetarisch

Bereiden: 20 min / In de oven: 45 min

Nodig:

- ± 10-12 vellen lasagne
- 1 winterpeen
- 2 uien + 1 knoflookteen
- 2 stengels bleekselderij
- 150 g champignons
- 1 blik tomaten
- 1 el oregano + 1 tak rozemarijn
- 1 mespunt chilipoeder
- 1 snufje suiker
- zout & peper uit de molen



Kaassaus:

- 200g belegen geraspte kaas of Gruyère
- 600 ml water + 1 paddestoedenbouillonblokje
- 2 el bloem
- 2 el boter

Doen:

oven voorverwarmen op 180°C.

Groentesaus: Hak de groenten in stukjes (niet tot pulp!!) in de keukenmachine (of met de hand). Fruit ze 10 min.

Zachtjes in wat olijfolie in een braadpan. Voeg de tomaten uit blik toe en plet ze kapot met een pollepel. Voeg zout, suiker, peper, oregano, chilipoeder en de tak rozemarijn toe en laat 15 min zachtjes pruttelen. Maak intussen de

kaassaus: smelt de boter in een pan, voeg de bloem toe, laat al roerend even pruttelen, voeg dan in scheuten het koude water toe, klop met een garde tegen eventuele klonten. Voeg het verkruimelde bouillonblokje, zout en peper toe en laat 10 min. Veel zachtjes gaarsudderden.

Voeg de helft van de kaas toe.

Samenstellen: hou gedroogde lasagnevellen eerst even onder de kraan. Doe wat kaassaus op de bodem van een ovenschaal, daarop lasagnevellen, groentesaus (de tak rozemarijn mag weg!), kaassaus, etc. Eindig met lasagnevellen, kaassaus en de rest van de geraspte kaas. Zet 45 min. in de oven, het eerste half uur met aluminiumfolie erover.

Lekker zelf variëren hè? Paprika, Courgette, zelfgemaakte pesto...

TIP!



TIP! Met bouillon is de saus lichter dan met melk



Melk → bechamelsaus
bouillon → veloutesaus