



Comfort food: lasagne met lekker veel kaas



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Belegen Koekaas
- 3 el olijfolie
- 500 gr rundergehakt
- 150 gr gesnipperde ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 el tomatenpuree
- 250 ml rode wijn
- 400 gr tomatenblokjes
- 1 el oregano
- 50 gr boter
- 3 el bloem
- 500 ml melk
- 250 ml room
- peper en zout, naar smaak
- 200 gr lasagnevellen

Duik in de wereld van comfort food met dit eenvoudige, maar overheerlijke lasagne recept. Perfect voor iedereen die zelf lasagne wil maken, deze variant zit boordevol smeuïge kaas en rijke smaken. Laat je verrassen door de diepe smaken van dit comfort food recept, waarin de kaas lasagne een hoofdrol speelt.

Bereidingswijze

- 1: Verhit de olie in een grote pan.
- 2: Bak de gehakt rul en roer de ui, knoflook en tomatenpuree erdoorheen. Laat dit nog een minuut verder bakken
- 3: Voeg de rode wijn, tomaten en oregano toe breng aan de kook zet het vuur laag en laat dit 20-30 minuten sudderen tot de saus indikt.
- 4: Voor de witte saus: smelt de boter in een andere pan. Voeg de bloem toe en klop op tot een glad geheel.
- 5: Roer de melk en de room er beetje bij beetje doorheen tot de saus wederom glad is.
- 6: Kruid met peper en zout, breng aan de kook, zet daarna het vuur lager en laat het 10 minuten sudderen op laag vuur. Roer het geregeld om, om aanbranden te voorkomen. Haal de pan van het vuur en dek hem af.
- 7: Bedek de bodem van de ovenschaal met een laag lasagnevellen en verdeel een deel van de witte saus hier overheen. Schep daar een dunne laag van de vleessaus over en bestrooi met een deel van de kaas. Herhaal deze lagen en eindig met de rest van de witte saus en kaas.
- 8: Zet de lasagne in een voorverwarmde oven op 200 graden en bak de lasagne in ongeveer 45 minuten goudbruin.

Hoe voorkom ik dat mijn lasagne waterig wordt?

Een waterige lasagne komt vaak door te natte saus of onuitgelekte ingrediënten (zoals spinazie of ricotta). Zorg ervoor dat je saus goed is ingekookt en niet te dun is. Laat ingrediënten met veel vocht, zoals groenten of ricotta, eerst goed uitlekken of bak ze even aan. Ook helpt het om de lasagne na het bakken 10–15 minuten te laten rusten voordat je hem aansnijdt—zo kunnen de lagen zich goed zetten en blijft het gerecht stevig.