

LASAGNE MET MOLOKHIA



INGREDIËNTEN

- 250ml melk
- 1 mozzarella
- 3 tomaten
- zak geraspte kaas
- pot tomatensaus
- 500g gehakt
- lasagnebladen
- 2 teentjes knoflook
- zak roerbak groenten
- 200g molokhia
- bloem



BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de oven alvast voor op 180 °C.
2. Verhit de olie in een hapjespan en bak de groenten in 10 minuten op laag vuur.
3. Voeg het gehakt toe en rul het gehakt op middelhoog vuur in 5 min.
4. Voeg nu de molokhia toe en de tomatensaus toe en kook het 2 minuten mee.
5. Maak ondertussen de bechamelsaus. Smelt daarvoor de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur. Meng de bloem erdoor en laat op laag vuur 3 minuten garen. Voeg op laag vuur al roerend 250 ml melk in scheuten toe. Voeg pas de volgende scheut toe als de vorige helemaal is opgenomen. Laat op laag vuur 2-3 min. zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout.
6. Maak laagjes in de ovenschaal van achtereenvolgens wat saus, lasagnebladen, saus, bechamelsaus en geraspte kaas. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn en eindig met een laag bechamelsaus, geraspte kaas en de mozzarella.
7. Bak de lasagne ca. 40 min. in het midden van de oven.

Gang: hoofdgerecht

Bereidingstijd: 60 minuten

Aantal personen: 5

Eet smakelijk!



TIP:

Dek de lasagne voor de helft van de oventijd af met aluminiumfolie, zodat het niet aanbakt. Vul ook altijd de hoekjes van de lasagnevellen op met saus, want die verbranden het snelst.

Vervang het rundergehakt eens door vegetarisch gehakt of voeg extra groenten toe.

