



Lasagne

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Porties
Apparaat

30 Mins
24 Mins
4
CombiSteamer V6000
PowerSteam vanaf 2022

snel gebakken

Bolognese

500 g gemengd gehakt
kleine hoeveelheid braadboter
om aan te braden
2 uien, fijngehakt
2 knoflooktenen, geperst
2 el tomatenpuree
800 g gepelde en gesneden
tomaten uit blik
5 takjes bladpeterselie, fijngehakt
snufje zout
snufje peper

Bechamelsaus

40 g boter
50 g bloem
1 l melk
½ tl zout
snufje peper
1 snufje nootmuskaat

Lagen maken





12 lasagnebladen
120 g geraspte Parmezaanse
kaas

Bolognese

Verhit de braadboter in een brede pan. Doe het vlees, de knoflook en de tomatenpuree in de pan en braad scherp aan. Meng met de overige ingrediënten in een kom en breng op smaak met zout en peper.

Bechamelsaus

Laat de boter in een pan op middelhoog vuur smelten. Voeg de bloem toe en roer deze door de boter. Laat ca. 5 minuten zachtjes koken. De bloem mag geen kleur krijgen. Voeg de melk toe en breng al roerend aan de kook. Voeg zout toe. Zet het vuur wat lager en laat onder af en toe roeren ca. 10 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en breng de saus op smaak met peper en nootmuskaat.

Lagen maken

Bestrijk de bodem van de porseleinen vorm royaal met bechamelsaus en leg 3 lasagnebladen op de bechamelsaus. Verdeel 1/3 bolognesesaus en 1/4 bechamelsaus eroverheen en bedek met 3 lasagnebladen.

Herhaal deze stap 2x.

Bestrijk de laatste laag met bechamelsaus en strooi de Parmezaanse kaas eroverheen.

Bakken

Plaats de lasagne op een glazen schaal en bak gedurende 24 minuten op het middelste niveau met Power hete lucht & stoom op 230 °C.

Gaarstappen

Power hete lucht & stoom 230 °C gedurende 24 Mins

Tips

Laat vóór het serveren 10 minuten afkoelen.

Accessoires

Porseleinen vorm met een volume van ca. 2 l

Glazen schaal gehard





Aanvullende informatie

Gecreëerd op

05.09.2023

