



Lasagne met Florentijnse venkel, zoete prei en kazen

4 PERSONEN

 90 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 grote preien
-  1½ venkelknol
-  3 tenen knoflook
-  25 g boter
-  ¼ bos verse tijm 15 g
-  5 el soave witte wijn
-  40 g bloem
-  750 ml volle melk
-  ½ nootmuskaat om te raspen
-  25 g pecorino of Parmezaan
-  50 g taleggio
-  200 g gedroogde lasagnevellen
-  ½ bol mozzarella van 125 g
-  50 g gorgonzola
-  olijfolie

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Maak de preien en venkelknollen schoon en snijd ze in plakjes.
2. Pel de knoflook en hak hem fijn.
3. Smelt de boter in een grote pan op matig vuur, voeg bijna alle afgeriste tijmblaadjes toe en roer de groenten en knoflook erdoor.
4. Strooi er een snufje peper en zout bij en bak het geheel 15 minuten onder regelmatig roeren.
5. Giet de wijn erbij en laat het geheel afgedekt 30 minuten sudderen onder regelmatig roeren, tot de groenten zacht en zoet zijn; voeg tussentijds zo nodig wat water toe.
6. Roer een paar minuten voor het einde van de baktijd de bloem erdoor en giet met kleine scheutjes al roerend de melk erbij.
7. Blijf regelmatig roeren tot de saus gebonden is en rasp de helft van de nootmuskaat erover.
8. Neem de pan van het vuur, rasp de helft van de pecorino boven de groenten, voeg de helft van de in stukjes gescheurde taleggio toe en roer goed.
9. Proef een hapje, voeg zo nodig een snufje zeezout en zwarte peper toe en laat afkoelen.
10. Verwarm de oven voor op 180 °C.
11. Bouw de laagjes saus en pasta op in een grote ovenschaal, strooi er telkens kleine blokjes mozzarella, gorgonzola en taleggio tussen en sluit af met een laagje saus.
12. Rasp de overgebleven pecorino en eventuele andere stukjes kaas erover en bak de lasagne 40 minuten in de oven, tot er een goudbruin, borrelend laagje op zit.
13. Maak de overgebleven tijmblaadjes aan met olie en strooi ze 5 minuten voor het eind van de baktijd over het gerecht.
14. Laat de lasagne 15 minuten staan en ga aan tafel.

BRON: deliciousmagazine.nl

