



Lasagne met paddenstoelen

2 PERSONEN

 100 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  20 g gedroogde porcini, eekhoorntjesbrood
-  4 el extra vergine olijfolie
-  1 ui, fijngesneden
-  2 tenen knoflook, fijngesneden
-  ½ el venkelzaad
-  400 g gemengde paddenstoelen, in dunne plakjes
-  65 g boter, in blokjes
-  1½ el tomatenpuree
-  250 ml pastasaus met basilicum
-  ½ takje rozemarijn, naaldjes gerist en fijngesneden
-  250 ml groentebouillon
-  40 g bloem
-  500 ml lauwwarme melk
-  30 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
-  200 g verse lasagnevellen
-  90 g in stukjes gescheurde mozzarella

MATERIAAL: ovenschaal, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de gedroogde porcini klein en week ze tot gebruik in 190 ml kokendheet water.
2. Verhit de olie in een braadpan op halfhoog vuur.
3. Schep hierin de uien 6-8 minuten om tot ze glazig zijn, zonder ze te laten kleuren.
4. Voeg de knoflook en het venkelzaad toe en schep ± 2 minuten om tot de knoflook gaar is.
5. Voeg de verse paddenstoelen met 25 g van de boter toe en bak ze ± 10 minuten tot ze licht kleuren.
6. Voeg de tomatenpuree, de geweekte porcini, het weekvocht, de pastasaus, rozemarijn, bouillon en wat zout en peper toe.
7. Draai het vuur laag en laat de saus ± 45 minuten inkoken.
8. Smelt de resterende 40 g boter in de steelpan op laagvuur.
9. Strooi de bloem erover en bak al roerend ± 1 minuut zonder te laten kleuren.
10. Voeg geleidelijk onder voortdurend roeren de melk toe, zodat je een bechamelsaus* zonder klontjes krijgt.
11. Laat ± 5 minuten inkoken.
12. Roer de Parmezaanse kaas en wat zout en peper erdoor en neem van het vuur.
13. Verwarm de oven voor op 180°C.
14. Spreid een paar lepels van de paddenstoelensaus uit over de bodem van de ovenschaal.
15. Leg er een laagje op maat gesneden lasagnevellen op.
16. Spreid daar 125 ml bechamel over uit, gevolgd door een laag paddenstoelensaus.
17. Herhaal deze lagen en eindig met een laag bechamel.
18. Strooi de mozzarella erover.
19. Zet de ovenschaal op een bakplaat in de oven en bak de lasagne ± 40 minuten.
20. Verhoog de oventemperatuur tot 200°C en laat de lasagne in ± 10 minuten goudbruin kleuren.
21. Haal hem uit de oven en laat ± 10 minuten losjes afgedekt met aluminiumfolie rusten voor je hem serveert.

BRON: deliciousmagazine.nl

