



Lasagne met plantaardig rulgehakt

2 PERSONEN

60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ½ teentje knoflook
- 40 g roomboter
- 200 g plantaardig gehakt
- 125 g macaroni-spaghettigroenten
- 325 ml halfvolle melk
- 390 g pastasaus basilicum (pakje)
- 30 g bloem
- 1 bol mozzarella (125 g)
- 125 g lasagnebladen (koelvers)
- 75 g pastakaas (geraspt)

MATERIAAL: ovenschaal (20 x 20 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de knoflook fijn.
3. Verhit 15 g boter in een hapjespan en bak het rulgehakt met de macaroni-/spaghettigroenten en knoflook 10 minuten op een middelhoge stand.
4. Roer regelmatig.
5. Voeg 75 ml melk en de pastasaus toe en breng aan de kook.
6. Laat 15 minuten zachtjes koken zonder deksel.
7. Roer regelmatig.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Verhit intussen de rest van de boter in een pan en voeg de bloem toe.
10. Laat, al roerend, in 5 minuten garen.
11. Voeg, beetje bij beetje, de rest van de melk toe tot alles is opgenomen.
12. Laat de saus 5 minuten zachtjes koken en roer regelmatig.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Neem de bechamelsaus van de warmtebron
15. Snijd de mozzarella in plakken.
16. Bedek de bodem van de ovenschaal met ¼ van de bechamelsaus.
17. Maak dan lagen van ¼ van de lasagnebladen, ⅓ van de pastasaus, weer ¼ van de bechamel en ¼ van de geraspte kaas over.
18. Herhaal deze lagen 2 keer.
19. Dek af met de rest van de lasagnebladen en verdeel de resterende ¼ van de bechamelsaus erover.
20. Beleg met de mozzarella en bestrooi met de rest van de geraspte kaas.
21. Bak de lasagne in 30 minuten in het midden van de oven goudgeel en gaar.



BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)