

Glutenvrije Lasagna

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Wij houden hier thuis niet zo van pakjes en zakjes, zoals ik alle glutenvrije lekkerheden zelf wil proberen te maken is het ook zo met koken zonder ingrediënten die we niet kennen. Probeer deze heerlijke lasagne met een volle smaakexplosie, je gaat geen spijt krijgen!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 1 UUR

BAKTIJD: 40 MINUTEN

Benodigdheden:

- De Saus
- 700 gr gehakt
- 1 ui in fijne blokjes
- 1 zak Italiaanse roerbakgroente
- Zout naar smaak
- 3/4 eetlepel paprikapoeder
- 1/2 eetl zwarte peper
- 1/2 gedroogde basilicum
- 3/4 eetl Italiaanse kruiden
- 1 blik promodori tomatenstukjes
- 2 flinke eetlepels tomatenpuree
- 1 pakje gezeefde tomaten
- 1.5 blik water
- Bechamelsaus 3 eetlepels maizena 500 ml melk Half blokje knorr tuinkruiden
- 35 gram roomboter

Bereidingswijze:

1. Bak het gehakt rul, en snijd de ui in blokjes en bak mee. Voeg de zak roerbakgroente toe en laat al roerend beetje garen.
2. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze los.
3. Voeg de blik tomaten toe en de gezeefde tomaten en roer door.
4. Voeg de kruiden toe en het water. Roer alles goed door en laat op zacht vuur rustig 45 a 60 min koken tot je een mooie saus hebt die iets is ingedikt. Is de saus te dik dan voeg nog wat water toe en laat je nog wat doorkoken.
5. Wanneer de saus klaar is zet je deze uit en maak je de Bechamelsaus
6. Smelt de roomboter en voeg de maïzena toe. Roer met een garde voor een minuut
7. Voeg langzaam aan beetje bij beetje de melk toe en blijf roeren tot de saus begint in te dikken. Voeg meer melk toe wanneer je saus te dik is
8. Verkruiemel er een half bouillonblokje in voor de smaak en wat zout en peper.
9. Nu ga je de lasagne opbouwen. Start met een laag saus en leg daar bladen op. Weer een laag saus. Dan wat Bechamelsaus en weer bladen.
10. Herhaal dit tot je 3 lagen bladen hebt. Eindig met een dikke laag saus en wat Bechamelsaus erover. Strooi wat geraspte kaas erop en verdeel er halve bolletjes mozzarella op. Strooi wat peterselie erop.
11. Doe aluminiumfolie erover en bak in een voorverwarmde oven op 200C voor ongeveer 40 min. De laatste 5 minuten haal je de folie eraf en laat je het mooi kleuren aan de bovenkant.

Notities: