



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 21
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Groentelasagne met spinazie, paddenstoelen en grana padano

De romige saus en Italiaanse kaas smaken heerlijk bij de paddenstoelen

Voor dit gerecht maak je de bechamelsaus zelf. Bechamelsaus, ook wel witte saus genoemd, wordt veel gebruikt in de Franse en Italiaanse keuken als basissaus. Wanneer je de boter hebt verhit en de bloem toegevoegd, dan ontstaat er zogenaamde roux. Vanuit hier breng je deze klassieke saus verder op smaak!



40-45 min



gemakkelijk



Ui



Knoflookteen



Paddenstoelenmix



Spinazie



Kookroom



Grana padano



Lasagnebladen



Rucola



Tijm



Salie

Ingrediënten

	2P	4P
Ui	1	2
Knoflookteen	2	3
Paddenstoelenmix (g)	150	300
Spinazie (g)	300	600
Kookroom (pakje)	½	1
Grana padano (g)	75	150
Salie (blaadjes)	2	4
Tijm (takjes)	1	2
Lasagnebladen (pak) 3) 7)	1	2
Rucola (g) ⊕	65	125
Groentebouillon (ml)*	600	1200
Roomboter (el)*	3	6
Bloem (el)*	2	4
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2
Witte balsamicoazijn (el)*	1	2
Peper & zout*	Naar smaak	

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept
* Zelf toevoegen

Allergenen

3) Eieren 7) Melk/lactose

Benodigheden

Wok, hapjespan of grote pan, garde, ovenschaal

Voedingswaarden 841 kcal calorieën | 37 g eiwit | 79 g koolhydraten | 40 g vet, waarvan 20 g verzadigd | 11 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 220 graden en bereid de bouillon. Snipper de ui en snijd of pers de knoflook fijn.



2 Smelt de roomboter in een wok, hapjespan of grote pan en fruit de ui en knoflook 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de bloem toe en bak al roerende 2 minuten. Dit is de roux. Voeg een ⅓ deel van de bouillon toe en roer goed met een garde tot een glad mengsel. Herhaal deze handeling nog 2 keer met de overige bouillon, breng aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Breng op smaak met peper.



3 Voeg de paddenstoelen en spinazie toe en laat al roerende slinken. Voeg als laatste de kookroom, ⅓ deel van de grana padano, salie, tijm en peper en zout naar smaak toe.

4 Wrijf de ovenschaal in met een beetje roomboter of olijfolie.

5 Schenk een laagje saus in de ovenschaal. Bedek deze met lasagnebladen en druk deze goed aan zodat er geen lucht tussen blijft. Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn, maar houd wat saus achter voor de bovenkant. Let op! De hoeveelheid saus per laag hoeft maar heel dun te zijn, omdat we verse bladen gebruiken.

6 Eindig de lasagne met een laagje saus en de overige grana padano. Bak de lasagne 20 minuten in de voorverwarmde oven.



7 Scheur vlak voor het opdienen de rucola klein en breng deze op smaak met de extra vierge olijfolie, witte balsamicoazijn, peper en zout.

8 Verdeel de lasagne over de borden en serveer met de rucola.

Tip! Heb je witte wijn in huis? Vervang dan 150 ml bouillon per 2 personen door 150 ml witte wijn. Voeg deze in plaats van deel 1 van de bouillon toe aan de roux voor extra smaak.