



# Groentelasagne met zelfgemaakte roomsaus

Met aubergine, spinazie en oude kaas



## CABRIZ TINTO

Deze Portugese wijn heeft een mooie kruidigheid en een smakelijke houttoets, een goede combinatie met deze groentelasagne met stevige oude kaas.



Aubergine \*



Ui



Knoflookteen



Gedroogde rozemarijn



Spinazie \*



Kookroom \*



Geraspte oude kaas \*



Lasagnebladen \*

Totaal: 45-50 min. Veggie

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Hartverwarmend en goed vullend, lasagne is voor velen favoriet. Het geheim van een lekkere lasagne? Dat zit hem in het zelf maken van de saus. Vandaag maak je het gerecht met een roomsaus, waarvoor je als basis een roux maakt van boter en bloem. De plakken aubergine vormen een stevige vulling en zorgen samen met de spinazie voor een heleboel vitaminen en mineralen.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, wok of hapjespan, garde en ovenschaal.

Laten we beginnen met het koken van de **groentelasagne met zelfgemaakte roomsaus**.



### 1 AUBERGINE SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon. Snijd de **aubergine** in plakken van maximaal ½ cm dik.



### 2 AUBERGINE BAKKEN

Verdeel de **aubergine** over een bakplaat met bakpapier en wrijf in met de helft van de olijfolie, peper en zout. Bak de **aubergine** 10 minuten in de oven. Snipper ondertussen de **ui** en pers of snijd de **knoflook** fijn. Verhit de roomboter in een wok of hapjespan en fruit de **ui** en **knoflook** 2 minuten op laag vuur.



### 3 ROUX MAKEN

Voeg de bloem toe aan de pan en bak al roerend 2 minuten op middellaag vuur. Voeg ⅓ van de bouillon toe en roer met een garde tot de bouillon is opgenomen. Herhaal deze handeling nog 2 keer met de overige bouillon. Roer de saus glad, breng aan de kook en laat nog 1 minuut koken ★.



### 4 ROOMSAUS AFMAKEN

Voeg de **gedroogde rozemarijn** toe aan de saus en scheur de **spinazie**, eventueel in delen, klein boven de wok of hapjespan. Laat al roerend slinken. Voeg als laatste de **kookroom**, ⅓ van de **geraspte oude kaas** en peper en zout naar smaak toe.



### 5 LASAGNE MAKEN

Vet de ovenschaal in met de overige olijfolie. Schenk een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek deze met **lasagnebladen** en verdeel er een paar plakken **aubergine** over ★★. Herhaal tot bijna alle saus is gebruikt. Eindig de **lasagne** met een laagje saus en bestrooi met de overige **oude kaas**. Bak de lasagne 20 – 25 minuten in de voorverwarmde oven.



### 6 SERVEREN

Laat de lasagne voor het serveren 3 minuten rusten, zodat hij steviger wordt. Verdeel de **lasagne** over de borden.

★**TIP:** Bij het maken van de roux is het belangrijk dat je evenveel boter als bloem gebruikt. Is de roomsaus te dun? Laat hem dan wat langer inkoken.

★★**TIP:** Door de lasagnebladen steeds goed aan te drukken, wordt de saus goed verdeeld en gaart de lasagne gelijkmatiger.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Gedroogde rozemarijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Spinazie (g) 23) *	100	200	300	400	500	600
Kookroom (pakje) 7) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Geraspte oude kaas (g) 7) *	40	75	100	125	150	175
Lasagnebladen (st) 1) 3) *	2	4	6	8	10	12
Groentebouillon* (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Bloem* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3573 / 854	523 / 125
Vet totaal (g)	52	8
Waarvan verzadigd (g)	27,0	4,0
Koolhydraten (g)	63	9
Waarvan suikers (g)	9,6	1,4
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	28	4
Zout (g)	3,1	0,5

## ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 04 | 2018

HelloFRESH