



WIJNBOX

Masan Rouge

Vanwege de kastanjechampignons en de oude kaas kiezen we voor rood, één met een warme, volzachte smaak.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 04
2017



Een culinaire vraag tijdens het koken?

Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.



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

Lasagne bianco met kastanjechampignons en oude kaas

Met bloemkool en ui

Deze lasagne bevat room, kastanjechampignons en oude kaas. Heel simpel te bereiden. Normaal eet je lasagne met rode saus, dit is de witte. De basis kan hetzelfde blijven. De kastanjechampignons van Hollandse bodem hebben een meer nootachtige smaak dan hun bekende witte broertjes.

bewaar in de koelkast



40-45 min



veel handelingen



eet binnen 5 dagen



vegetarisch



Lasagne



Geraspte oude kaas



Kastanjechampignons



Bloemkool



Knoflookteen



Ui



Kookroom



Gedroogde rozemarijn

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Bloemkool (g)	100	200	300	400	500	600
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Kastanjechampignons (g)	125	250	375	500	625	750
Rozemarijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Kookroom (pakje) 7)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Geraspte oude kaas (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Lasagne (bladen) 1), 3)	2	4	6	8	10	12
Groentebouillon (ml) *	250	500	750	1000	1250	1500
Olijfolie (el) *	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el) *	1	2	3	4	5	6
Bloem (el) *	3	6	9	12	15	18
Peper en Zout *	Naar smaak					

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten, 7) Melk (lactose) 3) Eieren

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, wok of hapjespan, garde, ovenschaal

Voedingswaarden

	Energie kj / kcal	Vetten (g)	Waarvan verzadigd (g)	Koolhydraten (g)	Waarvan suikers (g)	Vezels (g)	Eiwitten (g)	Zout (g)
Portie *	3148 / 756	43	23.1	63	11.2	8	24	3.7
100 g **	409 / 98	6	3.0	8	1.5	1	3	0.5

* Per persoon per portie | ** Per 100 gram



1 Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon. Snijd de bloem van de bloemkool in kruidels en de steel in plakjes.

2 Snipper ondertussen de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de kastanjechampignons in plakken.

3 Verhit de roomboter in een wok of hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de bloem toe en bak al roerende 2 minuten op middellaag vuur. Voeg ½ deel van de bouillon toe en roer 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 koken.

4 Voeg de bloemkool, kastanjechampignons en rozemarijn toe aan de saus. Voeg daarna de kookroom, ¼ oude kaas en peper en zout naar smaak toe en kook de saus nog 5 minuten.

5 Vet de ovenschaal in met een beetje olijfolie. Schenk, om te beginnen, een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek met een laag lasagnebladen en druk licht aan. Herhaal dit tot bijna alle saus gebruikt is. Eindig de lasagne met een laagje saus en bestrooi deze met de overige oude kaas.

6 Bak de lasagne 20 - 25 minuten in de voorverwarmde oven. Verdeel de lasagne over de borden.