



WIJNBOX

Espiga tinto
Schenk bij deze lasagne gerust een houtgerijpte wijn. De kruidigheid van het gerecht contrasteert mooi met de stevigheid van de wijn.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 44
2016

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 via . De mooiste foto krijgt een verrassing!

Lasagne met verse kruiden en grana padano

Op smaak gebracht met tijm, oregano en salie

Heerlijke lasagne, een recept uit Italië. Het perfecte gerecht wat je al van tevoren kan maken. Je hoeft het alleen maar even op te warmen voordat je het opdient. De zelfgemaakte roomsaus geeft de lasagne nog wat extra liefde. De kruidenmix van tijm, oregano en salie maken het gerecht extra smaakvol.

bewaar in de koelkast

- 35-40 min
- veel handelingen
- eet binnen 5 dagen
- vegetarisch
- kindvriendelijk



Prei



Verse tijm



Verse oregano



Verse salie



Grana padano



Lasagnebladen



Knoflookteen



Courgette



Kookroom

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Prei	½	1	1½	2	2½	3
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Verse tijm (takjes) 23)	1	2	3	4	5	6
Verse oregano (takjes) 23)	1	2	3	4	5	6
Verse salie (blaadjes) 23)	2	4	6	8	10	12
Kookroom (el) 7)	3	6	8	10	12	14
Grana padano (g) 3) 7)	25	50	75	100	125	150
Lasagnebladen 1) 3)	2	4	6	8	10	12
Groentebouillon (ml)*	200	400	600	800	1000	1200
Roomboter (el)*	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)*	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 3) Eieren
7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van
23) selderij.

Benodigheden

Wok of hapjespan, garde,
ovenschaal

Voedingswaarden 695 kcal | 25 g eiwit | 68 g koolhydraten | 33 g vet, waarvan 19 g verzadigd | 9 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de groentebouillon. Snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de prei in dunne ringen en snijd de courgette in dunne plakken. Haal de benodigde blaadjes van de takjes verse kruiden (tijm, oregano, salie) en snijd of hak fijn.



2 Verhit de roomboter in een wok of hapjespan en fruit de knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de bloem toe en bak al roerende 1 minuut op middelmatig vuur. Voeg ⅓ deel van de bouillon toe en roer met een garde tot de bouillon is opgenomen. Herhaal deze handeling nog 2 keer met de overige bouillon, breng aan de kook en laat nog 1 minuut koken.



3 Voeg vervolgens de verse kruiden en prei toe aan de saus en laat 3 - 4 minuten koken. Voeg tenslotte de kookroom, ⅓ deel van de grana padano en peper en zout naar smaak toe en roer door.



4 Vet een ovenschaal in met olijfolie. Schenk, om te beginnen, een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek met een deel van de lasagnebladen. Leg een paar plakken courgette op de lasagnebladen en bedek weer met een laagje saus. Herhaal dit totdat je nog een klein laagje saus overhebt.

5 Maak de lasagne af met een laagje saus en strooi daar de overige grana padano over.

6 Bak de lasagne 20 - 25 minuten in de voorverwarmde oven totdat de kaas een mooi krokant laagje heeft gekregen. Laat voor serveren 3 minuten rusten, zodat de lasagne steviger wordt. Verdeel de lasagne over de borden.

Tip! Je zult waarschijnlijk klontjes blijven zien in je roomsaus. Geen probleem, dit is de knoflook.