



# Romige groentelasagne

Met aubergine, spinazie en een zelfgemaakte roomsaus



## VARAS ROSÉ

Bij aubergine kun je gerust een pittige wijn schenken, want de spinazie en de lasagne zorgen voor een zachter geheel. Daarom kiezen wij voor deze pittige rosé.



Aubergine



Ui



Knoflook



Rozemarijn



Spinazie \*



Kookroom \*



Geraspte oude kaas \*



Lasagnebladen

Totaal: 40-45 min. Original

Gemakkelijk Veggie

Eet binnen 5 dagen

Pakjes en zakjes zijn nergens voor nodig, een lasagne maken met eigen gemaakte roomsaus is namelijk niet moeilijk. De basis van de roomsaus is een roux van bouillon en bloem, waaraan je de spinazie, rozemarijn en oude kaas toevoegt. De plakken aubergine zorgen voor een stevige opbouw.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, wok of hapjespan, garde en ovenschaal.  
Laten we beginnen met het koken van de **romige groentelasagne**.



## 1 VOORBEREIDEN

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



## 2 OVEN

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 snijd of pers de **knoflook** fijn.



## 3 ROUX MAKEN

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 roerend 2 minuten op middellaag vuur. Voeg ⅓ 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 nog 1 minuut koken.



## 4 SPINAZIE LATEN SLINKEN

Voeg de 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 deel van de oude kaas en peper en zout naar smaak toe.



## 5 LASAGNE MAKEN

Vet de ovenschaal in met de overige olijfolie. Schenk, om te beginnen, een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek deze met **lasagnebladen** en druk ze goed aan. Leg daarna een paar plakken **aubergine** op de **lasagnebladen** en dan weer een laagje saus. Herhaal dit tot bijna alle saus gebruikt is (zie tip!).



## 6 LASAGNE IN DE OVEN

Eindeg de lasagne met een laagje saus en de overige **oude kaas**. Bak de lasagne 20 – 25 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de lasagne even staan om af te koelen en verdeel de lasagne over de borden.

### ★ TIP

Door de lasagnebladen goed aan te drukken, wordt de saus goed verdeeld en wordt de lasagne mooi gaar.

# 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
Rozemarijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Spinazie (g) <sup>23</sup> *	100	200	300	400	500	600
Kookroom (pakje) <sup>7</sup> *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Geraspte oude kaas (g) <sup>7</sup> *	40	75	100	125	150	175
Lasagnebladen (st) <sup>1</sup> <sup>3</sup>	2	4	6	8	10	12
Groentebouillon* (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
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)	3874 / 926	516 / 123
Vet totaal (g)	83	7
Waarvan verzadigd (g)	29,6	3,9
Koolhydraten (g)	63	8
Waarvan suikers (g)	10,2	1,4
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	4,3	0,6

### ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: <sup>23</sup> Selderij

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

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be

WEEK 19 | 2017

HelloFRESH