

Lasagne 1 pangerecht



Bereiden in: koekenpan



Voorbereiding: 10 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 300 g rundergehakt (of half-om-half)
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 2 el tomatenpuree
- 250 ml passata (tomatensaus)
- 8 lasagnebladen, in stukjes gebroken
- 150 ml water
- 1 tl Italiaanse kruiden
- Zout & peper naar smaak
- 150 g geraspte mozzarella
- 75 g geraspte Parmezaanse kaas
- Scheutje olijfolie
- Verse basilicum (optioneel, ter garnering)

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Lasagne 1 pangerecht

Bereiding

- 1 Bak het gehakt in een grote koekenpan of hapjespan met een beetje olijfolie. Voeg de ui en knoflook toe en fruit zachtjes mee tot ze glazig zijn.
- 2 Roer de tomatenpuree erdoor en bak even kort aan.
- 3 Voeg de tomatenblokjes, passata, water en kruiden toe. Breng op smaak met zout en peper.
- 4 Breek de lasagnebladen in stukjes en duw ze in de saus zodat ze onderstaan.
- 5 Laat alles 15–20 minuten zachtjes sudderen met het deksel op de pan. Roer af en toe zodat niets blijft plakken.
- 6 Als de pasta gaar is en de saus lekker dik, strooi je de mozzarella en Parmezaanse kaas erover.
- 7 Dek af (of gebruik deksel of aluminiumfolie) en laat nog 5 minuten staan tot de kaas gesmolten is.
- 8 Garneer eventueel met verse basilicum.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten