



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 03
2016

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

Romige lasagne met verse Italiaanse kruiden en grana padano

Goed gevuld met prei en courgette

Dit is echt zo'n recept waar je bij het opdienen extra trots bent op jezelf; lasagne met zelfgemaakte roomsaus. De kruiden tijm, oregano en salie maken het gerecht extra smaakvol. Om minder verpakkingsmateriaal te hoeven te gebruiken hebben we de kruiden bij elkaar verpakt. Opscheppen maar!



35-40 min



veel handelingen



vegetarisch



kindvriendelijk



Knoflookteen



Courgette



Prei



Verse tijm



Verse oregano



Verse salie



Kookroom



Grana padano



Lasagnebladen

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Prei	½	1	1½	2	2½	3
Verse tijm (takjes) 15)	1	2	3	4	5	6
Verse oregano (takjes) 15)	1	2	3	4	5	6
Verse salie (blaadjes) 15)	2	4	6	8	10	12
Kookroom (pakje) 7)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Grana padano (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Lasagnebladen (pak) 1) 3)	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
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 (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	Naar smaak					

* Zelf toevoegen

Allergenen

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

Benodigdheden

Wok of hapjespan, garde, ovenschaal

Voedingswaarden 685 kcal | 24 g eiwit | 65 g koolhydraten | 35 g vet, waarvan 19 g verzadigd | 7 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon. Snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de courgette in dunne plakken en de prei in dunne ringen. Haal de blaadjes van de verse kruiden en snijd of hak de verse kruiden 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 een glad mengsel (zie tip). 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 deze met een deel van de lasagnebladen door ze goed aan te drukken. Leg daarna een paar plakken courgette op de lasagnebladen en dan weer een laagje saus. Herhaal dit tot bijna alle saus gebruikt is.



5 Eindig de lasagne met een laagje saus en de overige grana padano.

6 Bak de lasagne 20 - 25 minuten in de voorverwarmde oven totdat de kaas mooi bruin is. 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.