Hoofdgerechten / Italië

Lasagna alla bolognese

Laagjes pasta, ragù en bechamelsaus. De ragù laat drie uur sudderen op melk en wijn in plaats van op tomaat.

Tijd 260 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Gehakt Rundvlees
- ☐ 300 g Varkensgehakt
- ☐ 100 g pancetta
- ☐ 300 g Ui, wortel, selderij – fijngesneden
- ☐ 300 ml Melk
- ☐ 200 ml Droge witte wijn
- ☐ 2 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 500 ml voorraad
- ☐ 400 g lasagnevellen
- ☐ 80 g Boter
- ☐ 80 g gewone bloem
- ☐ 1 l Melk voor de bechamelsaus
- ☐ 150 g Parmezaanse kaas – geraspt
- ☐ 1 snufje Nootmuskaat

Zo maak je het.

01 Giet de pancetta af, voeg de soffritto toe en laat twintig minuten op laag vuur sudderen tot hij helemaal zacht is. Er is geen haast bij: de groenten moeten oplossen.

02 Voeg beide gehakt toe en kook op een hoog vuur, waarbij de klontjes worden gebroken, totdat elke druppel water is verdwenen en het vlees bruin begint te worden.

03 Giet de melk erbij en laat het geheel doorkoken, ongeveer twintig minuten. Dan de wijn, eveneens tot droogheid.

04 Voeg de tomatenpuree en de bouillon toe, breng het geheel aan de kook en laat het drie uur op het laagste vuur koken. Voeg indien nodig water toe.

05 Maak de bechamelsaus: smelt de boter, klop de bloem erdoor, kook een minuut en giet er in een dun straaltje warme melk bij, al kloppend. Kook tot de dikte van room en breng op smaak met nootmuskaat.

06 Bouw de lagen op: bechamelsaus, pasta, ragù, bechamelsaus, parmezaanse kaas – zes keer. De bovenste laag is bechamelsaus met Parmezaanse kaas.

07 Bak gedurende veertig minuten op 180 °C, de laatste tien onafgedekt. Laat het twintig minuten staan voordat je het aansnijdt.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / lasagne-alla-bolognese