

Lasagne a la Epke

Voor 4 tot 6 personen

Ingrediënten

- Olijfolie
- 500 gram rundergehakt
- 1 theelepel paprika poeder
- 1 theelepel kerrie poeder
- peper en zout
- 3 takjes verse rozemarijn
- bosje verse tijm
- 2 a3 stengels bleekselderij
- 150 gram champignons
- 2 paprika's
- 5 tomaten (snijd 2 a 3 tomaten in plakjes voor de topping en snij de rest in rokjes voor in de saus)
- eigen keuze kaas voor topping. Mijn favoriet is mix van parmezaanse kaas en buffel mozzarella
- eventueel basilicum blaadjes
- 1 ui
- 1 rode peper
- 3 tenen knoflook
- 8 a 10 zongedroogde tomaten
- 1 grote wortel
- 1 prei
- 1 grote courgette
- 1 aubergine
- 700 ml passata
- pakje lasagne bladen

Bereiding

Doe olijfolie in een braadpan en rul hierin het gehakt. Voeg de paprika en kerrie poeder toe en op eigen gevoel peper en zout toe (als de saus klaar is kan je nog op smaak peper en zout toevoegen). Pluk de rozemarijn en tijm blaadjes, hak de rode peper en knoflook in kleine stukjes en voeg dit alles aan het gehakt toe. Snij de zongedroogde tomaat in stukjes en voeg dit toe. Snij vervolgens 1 voor 1 de groenten en gooi ze per gesneden groente direct in de pan. Op deze manier voorkom je dat de saus ineens afkoelt. Probeer het vuur redelijk hoog te houden zodat het lekker kan aanbakken in plaats van stoven. Zonder dat het aanbakt natuurlijk! Voeg tot slot de passata toe, zet het vuur op laagste pitje en laat 1,5 uur stoven als je daar de tijd voor hebt. Het kan wel korter maar des te langer het kan stoven des te lekkerder het wordt. Zet de oven op 180 graden en vet ondertussen een ovenschaal in en vul deze met de saus en lasagne bladen, waarbij je begint met de saus en eindigt met de saus. Voor een extra lekkere topping verspreid je vervolgens verse basilicum blaadjes over de ovenschaal, daaroverheen de tomatenschijfjes zodat de blaadjes niet verbranden en strooi als laatste de kaas toe. Zet de schaal ongeveer 40 min in de oven.

Epke Zonderland

