

Lasagne uit de slowcooker



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Gemengd gehakt
ui
knoflook
wortel
oregano
Italiaanse kruiden
zout en peper
olijfolie
champignons
Tomato frito
kleine tomaten
geraspte pittige kaas
bechamelsaus (zie recept)
lasagne pasta ovenklaar

Bereiding

Gehakt rul bakken.

Ui, wortel en knoflook fijnhakken.

Champignons in plakjes snijden.

Gehakt, groenten (behalve de tomaten) en kruiden mengen met tomato frito en eventueel iets water toevoegen.

Doe in de slowcooker en programmeer 2,5 uur op 'high'. Roer in die tijd 2 tot 3 keer om.

Haal de saus (ragu) uit de pan en breng op smaak.

Tomaten in plakjes snijden.

De slowcooker schoonmaken en licht insmeren met olijfolie.

Op de bodem een dun laagje ragu, daarop lasagne bladen, daarop enkele plakjes tomaat en weer een laagje ragu. Daarop geraspte kaas. Herhaal deze laagvorming nog twee keer en dek af met bechamelsaus en geraspte kaas.

Zet de slowcooker 2,5 uur op 'high'.

Het enige wat nu nog ontbreekt is het gegratineerde korstlaagje.

Oplossingen:

Als je een slowcooker pan hebt die in de oven kan, dan is het een kwestie van nog even onder de

ovengrill te plaatsen. Echter, niet alle slowcooker pannen zijn geschikt om in de oven te plaatsen, dus eerst even goed checken.

Je kunt ook voorzichtig met een brander (crème brûlée brander, bunsenbrander) werken.

Als het niet anders kan, de lasagne zo goed mogelijk overbrengen in een ovenschaal en onder de ovengrill zetten.

Notities

Lasagne is eenvoudig te bereiden in een slowcooker. multicooker. Alleen dit: voor het vormen van het gegratineerde korstlaagje zal je creatief moeten zijn maar er zijn mogelijkheden voor.

Foto's

