



## Lasagne

Hoofdgerecht • Pasta  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Verse lasagne vellen  
olijfolie  
ui  
knoflook  
wortel  
courgette  
rode paprika  
rode peper  
gerookt spek  
zout en peper  
laurier  
oregano  
witte wijn  
tomato frito  
geraspte Emmentaler  
Bechamelsaus

### Bereiding

Ui, rode peper en knoflook versnipperen.

Spek, wortel, courgette en rode paprika in gelijkmatige kleine blokjes snijden.

Aanfruiten in hete olijfolie.

Witte wijn, tomato frito, laurier en oregano toevoegen en 20 minuten zachtjes laten sudderen.

(Je kunt er ook voor kiezen om knoflook en rode peper op het einde van de bereidingstijd toe te voegen, dat accentueert de smaak meer.)

Bereid intussen de Bechamelsaus (zie recept)

Oven verwarmen op 180 graden.

Ovenschaal invetten met olijfolie.

Afwisselend in de ovenschaal schikken: saus, lasagne, geraspte kaas in 2, 3 of 4 lagen en als laatste laag de bechamelsaus.

Plaats in de oven voor ongeveer 20 à 30 minuten.

## Notities

Dit recept is één van de vele mogelijke variaties voor het maken van lasagne. Het is zo'n gerecht dat je helemaal van te voren kunt maken en nog maar alleen in de oven te plaatsen zo'n half uurtje voor etenstijd.

## Foto's

