

Lasagne

Ingrédients

- 3 eieren
- 300g parmesan
- 300g rundergehakt
- 300g varkensham gehakt
- 4 middelgrote gele uien (500 tot 700g)
- 4 teentjes knoflook
- 50g boter
- 500ml melk
- 300g bloem
- 3 eieren
- 300g rundergehakt
- 300g varkensham gehakt
- 4 middelgrote gele uien (500 tot 700g)
- 4 teentjes knoflook
- 50g boter
- 80g bloem
- 500ml melk
- 150g geraspte parmesan
- 150g geraspte parmesan

Préparation

1. Wanneer ik de hartige gerechten die ik op Instagram in mijn verhaal laat zien, presenteer, krijg ik vaak veel verzoeken om de recepten; ik heb er al een paar gepost, hier is een nieuwe, die van de klassieke Italiaanse lasagne met hun tomatensaus geparfumeerd met vlees en een goede dosis parmesan.
2. Voor een vegetarische versie kunt u natuurlijk het vlees vervangen door plantaardig gehakt.
3. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt om de béchamel en de zelfgemaakte lasagnebladen te maken met de pastamaker; u kunt de pastamaker en 2 andere accessoires gratis krijgen met de code FLAVIE bij de aankoop van een Cooking Chef (3 accessoires gratis ter waarde van maximaal 500) / commerciële samenwerking.
4. Die u natuurlijk kunt vervangen door gedroogde of verse lasagnebladen uit de winkel.
5. bloem 3 eieren Maak een kuiltje met de bloem en plaats de eieren in het midden.
6. Meng beetje bij beetje met een vork, en kneed daarna met de hand tot een homogeen deeg.
7. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minstens 2 uur rusten.
8. In de tussentijd kunt u de saus en de béchamel bereiden.
9. Snijd vervolgens het deeg in porties en haal ze geleidelijk door de pastamaker, tot instelling 5 of 6, afhankelijk van of u de pasta dun of zeer dun wilt.
10. Indien nodig, bestuif het deeg lichtjes met bloem zodat het niet plakt.
11. Bak het rundergehakt snel in de pan zodat het net gaar is, voeg dan het gehakte ham toe en haal van het vuur.
12. Als het vlees nog een beetje roze is, is dat geen probleem, het zal verder garen in de oven.
13. Schil en snijd de uien fijn en bak ze met de olijfolie in een pan op middelhoog vuur.
14. Voeg ook de fijngehakte knoflook toe.
15. Bak tot de uien goed zacht en goudbruin zijn.

16. Voeg vervolgens de tomatenblokjes, zout, peper, tijm, laurier en salie toe.
17. Laat op laag/middelmatig vuur zonder deksel sudderen, regelmatig roerend, om in te dikken (ongeveer 1 uur tot 1,5 uur).
18. Wanneer de tomatensaus is ingekookt, haal deze dan van het vuur en voeg het gekookte vlees toe.
19. Meng goed.
20. Smelt de boter en voeg de bloem toe om een roux te maken.
21. Als u de Cooking Chef gebruikt, is er een béchamelprogramma dat het voor u doet. Voeg vervolgens de geraspte nootmuskaat toe, en geleidelijk de melk terwijl u goed mengt.
22. Laat indikken op laag vuur terwijl u constant roert, voeg dan de parmesan toe en zet apart.
23. In een grote ovenschaal, spreid een dunne laag tomatensaus met vlees uit.
24. Bedek met een laag lasagnebladen, voeg dan opnieuw de tomatensaus met vlees toe.
25. Voeg een dunne laag goed uitgesmeerde béchamel toe, gevolgd door geraspte parmesan.
26. Herhaal het proces: lasagnebladen, tomatensaus, béchamel en parmesan.
27. Voor de laatste laag, herhaal: deeg, tomatensaus, en daarna geef ik de voorkeur aan het omdraaien en de parmesan voor de laatste laag béchamel te plaatsen om een goed zachte en smeltende lasagne te krijgen; als u een gratin-effect wilt, eindig dan met de parmesan.
28. Bak in de voorverwarmde oven op 190°C gedurende 20 tot 30 minuten en laat een paar minuten afkoelen.
29. Serveer met een groene salade en geniet ervan!