



# Lasagne met prei en courgette

Met verse kruiden en grana padano



## VARAS ROUGE

Een lasagne met verse kruiden en pittige kaas vraagt om een intense rode, complexe wijn die de smaken uit dit gerecht goed ondersteunt. De Varas Rouge heeft deze diepere tonen.



Knoflookteer \*



Prei \*



Courgette \*



Verse tijm \*



Verse oregano \*



Verse salie \*



Kookroom \*



Geraspte grana padano \*



Lasagnebladen \*

- Totaal: **35-40** min.
- Original
- Gemakkelijk
- Veggie
- Eet binnen **5** dagen

Deze romige lasagne met verse kruiden is een van onze favorieten! Als een volleerde chef maak je zelf een roux op basis van een roux - een mengsel van boter en bloem. Met deze techniek kun je eindeloos variëren en de lekkerste sauzen bereiden. In dit recept voeg je er room, grana padano en verse tijm, salie en oregano aan toe, wat zorgt voor ontzettend veel smaak.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Wok of hapjespan, garde en ovenschaal.

Laten we beginnen met het koken van de **lasagne met prei en courgette**.



## 1 SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de groentebouillon. Pers of snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **prei** in dunne ringen en snijd of schaf de **courgette** in dunne plakken. Ris de blaadjes van de takjes **tijm**. Pluk de blaadjes van de takjes **oregano** en **salie** en snijd de blaadjes fijn.



## 2 ROUX MAKEN

Verhit de roomboter in een wok of hapjespan en fruit de **knoflook** 2 minuten op laag vuur. Voeg de bloem toe en bak al roerend 1 minuut op middellaag vuur. Voeg  $\frac{1}{3}$  van de bouillon toe en roer met een garde tot de bouillon is opgenomen. Herhaal deze handeling nog 2 keer met de overige bouillon. Roer de saus glad, breng aan de kook en laat nog 1 minuut koken (zie tip).



## 3 SAUS AFMAKEN

Voeg de verse **kruiden** en **prei** toe aan de saus en laat 3 – 4 minuten zachtjes koken op laag vuur. Voeg ten slotte de **kookroom**,  $\frac{1}{3}$  van de **grana padano** en peper en zout naar smaak toe en roer goed door.



## 4 LASAGNE MAKEN

Vet een ovenschaal in met de olijfolie. Schenk, om te beginnen, een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek met een deel van de **lasagnebladen** en druk deze goed aan. Verdeel de plakken **courgette** over de **lasagnebladen** en bedek weer met een laagje saus. Herhaal tot bijna alle saus is gebruikt.



## 5 IN DE OVEN

Eindig de **lasagne** met een laagje saus en strooi de overige **grana padano** erover. Bak de **lasagne** 20 – 25 minuten in de oven, of totdat hij een mooi krokant korstje krijgt.



## 6 SERVEREN

Laat de **lasagne** voor het serveren 3 minuten rusten. Zodat hij steviger wordt en je hem makkelijker kan snijden. Verdeel de **lasagne** over de borden.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Prei (st) *	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Courgette (st) *	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Verse tijm (takjes) 23) *	4	8	12	16	20	24
Verse oregano (takjes) 23) *	4	8	12	16	20	24
Verse salie (blaadjes) 23) *	2	4	6	8	10	12
Kookroom (pakje) 7) *	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{4}$	$1\frac{1}{2}$
Geraspte grana padano (g) 3) 7) *	25	50	75	100	125	150
Lasagnebladen (st) 1) 3) *	2	4	6	8	10	12
Groentebouillon* (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Bloem* (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (tl)	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3105 / 742	490 / 117
Vet totaal (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	21,6	3,4
Koolhydraten (g)	74	12
Waarvan suikers (g)	13,7	2,2
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	26	4
Zout (g)	2,8	0,4


## ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 43 | 2017



## ★ TIP

He is niet erg als de saus niet helemaal glad is: als je stukjes ziet, is dat waarschijnlijk de fijngesneden knoflook. Kook de saus langer als deze te nog te dun is.