

Lasagne al forno

(Voor 3 tot 4 personen)

Benodigdheden:

2 uien

300 gram rundertartaar

3 paprika's

1 courgette

3 tomaten

600 gram gezeefde tomaten

1 pak volkoren lasagnebladen (afhankelijk van de grootte van je ovenschaal, maar zorg dat je genoeg hebt voor minimaal 3 lagen lasagnebladen)

1 bol (light) mozzarella

100 gram geraspte 30+ kaas

1 teentje knoflook

Italiaanse kruiden

Zout en peper

Olijfolie

(Rechthoekige) ovenschaal

Hoe maak je het klaar?

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snipper de ui en pers het teentje knoflook uit. Doe een scheutje olijfolie in de pan en fruit de ui en knoflook hierin. Voeg de rundertartaar toe en bak rul. Breng de tartaar verder op smaak met een beetje peper en zout.

Snij de courgette, paprika's en tomaten in kleine stukjes. Voeg toe aan de tartaar. Voeg de gezeefde tomaten toe en laat het geheel nog een paar minuutjes pruttelen terwijl je het af en toe doorroert. Voeg naar smaak wat Italiaanse kruiden toe.

Snij de mozzarella-bol in dunne plakjes.

Vet de ovenschaal (bij voorkeur rechthoekig) in. Begin met een laagje saus. Dan de lasagnebladen erop. Weer een laagje saus. Plakjes mozzarella, lasagnebladen, saus, lasagnebladen ... etc. Eindig met een laagje saus en doe als laatste de geraspte kaas erover.

Bak 40 minuten in de oven op 200 graden.