

Lasagne bolognaise

Ingrediënten

150 g gemalen kaas (afhankelijk van
gryre of zelf parmesaanse kaas

400 g rundsgehakt

3 cn tomaten

100 g ajuin

5 dl melk

4 st ei

2 etl olijfolie

1 laurierblaadje

0 zout

u eigen smaak kan u emmental,
nemen)

50 g tomatenpuree

200 g wortelen

2 dl kalfsfond

690 g bloem

85 g boter

1 takje tijm

0 peper

Lasagne bolognaise

Bereidingswijze

Voor de bereiding van de lasagna starten we eerst met de pasta, vervolgens bereiden we de bolognaise saus en de kaassaus.

Bereiding pasta:

- Meng 500 bloem en 1 theelepel zout onder elkaar.
- Maak een kuiltje in dit mengsel en doe er vervolgens 4 eieren 1 voor 1 bij. Doe er ook twee eetlepels olijfolie bij.
- Meng dit alle onder elkaar tot een stevig deeg. Kneed het deeg zeker 10 minuten, dit zorgt ervoor dat het deeg veel zachter en beter bewerkbaar wordt.
- Laat 1 uur rusten. (Ondertussen kan de bolognaisesaus en de kaassaus worden gemaakt)
- Verdeel de pasta in bolletjes van +/- 50 gram
- Neem de pastamachine (de pasta kan ook met een deegrol worden uitgerold) en rol het deeg rolvuldig uit. Plooi het deeg 4 - 5 keer terug dicht, dit zorgt ervoor dat het deeg steviger en elastischer wordt. Zet vervolgens de pastamachine telken 1 stand dunner. Wanneer de pasta de gewenste dikte heeft bereikt kan men deze in de gewenste

Lasagne bolognaise

vorm snijden, afhankelijk van de grootte van de vuurvaste schotel.

- Kook de pasta voor in licht gezouten water tot deze al dente is. (+/- 4 minuten)

Bereiding van de kaassaus:

- Maak een roux met 40 gram boter en 80 gram bloem. Laat even drogen
- Voeg er de 500 ml melk geleidelijk aan toe.
- Wanneer al de melk is toegevoegd kan men de 100 gram gemalen kaas toevoegen. Goed roeren tot deze volledig is gesmolten.
- Afsmaken naar wens met peper, zout en muskaatnoot.

Bereiding van de bolognaisesaus:

- 100 gram ajuin en 200 gram worteltjes kuisen en in kleine brunoise (blokjes van +/- 5 mm³) snijden.
- Stoof de ajuin aan in +/- 15 gram boter en voeg er reeds een takje tijm bij.

Wanneer de ajuin glazig is (niet laten bruinen, dit geeft een bittere smaak) de worteltjes toevoegen. Laat even stoven en voeg vervolgens 400 gram gehakt toe, laat

Lasagne bolognaise

het gehakt goed uitzweten.

- Snij drie tomaten in brunoise en voeg deze toe.
- Voeg 1 dl kalfsfond en een laurierblad toe, laat +/- 1 uur koken. Laat het deksel van de kookpot zodat de saus ook kan inkoken.

Het is belangrijk om een zeer stevige bolognaisesaus te bekomen voor de bereiding van de lasagne. Een te lopende bolognaisesaus zorgt ervoor de de lasagne bij het serveren helemaal uit elkaar valt. Ook kan het zijn dat als deze niet stevig genoeg is de lasagna zeer waterig gaat smaken. Om ervoor te zorgen dat we een mooie stevige bolognaisesaus krijgen maken we een stevige tomatensaus in een apart kookpotje.

Bereiding tomatensaus:

- Maak een roux met 30 gram boter en 60 gram bloem.
- Voeg er 1 dl kalfsfond bij en 50 gram tomatenpuree.
- Laat even doorkoken en breng op smaak met peper en zout.

Wanneer de bolognaisesaus gedeeltelijk is ingekookt kan men de tomatensaus

Lasagne bolognaise

toevoegen. Laat dit alles nog 10 maal stevig doorkoken en smaak af.

Wanneer de pasta, de kaassaus en de bolognaisesaus zijn bereid kunnen we beginnen aan de samenstelling van de lasagne.

Stap 1: Boter de vuurvaste schotel zeer licht in aan de zijkanten.

Stap 2: Vul de vuurvaste schotel in de volgende volgorde:

- Bolognaisesaus
- Pasta
- Bolognaisesaus
- Pasta
- Kaassaus
- Pasta
- Bolognaisesaus
- Pasta

Lasagne bolognaise

- Kaassaus
- Gemalen kaas

Stap 3: Zet de lasagne +/- 40 minuten in een oven van 220°C