



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 43
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    de hashtag #HF1511 met een verassing!

Lasagne met peen, venkel en provolone

Een variant op de klassieke Italiaanse lasagne

Provolone is een van onze favoriete kazen. Deze Italiaanse kaas is gemaakt van koemelk en rijpt minimaal 30 dagen. Provolone is vol van smaak en smelt lekker snel. Iets anders: wortels zijn er in verschillende soorten en maten. Nieuwsgierig naar het verschil tussen verschillende penen? Lees verder op ons blog.



35-40 min



gemakkelijk



vegetarisch



kindvriendelijk



Ui



Knoflookteen



Venkel



Winterpeen



Tomatenpassata



Oregano



Lasagnebladen



Provolone

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Venkel	½	1	1½	2	2½	3
Peen	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Tomatenpassata (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Oregano (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Lasagnebladen (pak 1) 3)	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Provolone (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Olijfolie (el)*	1	1½	2	2½	3	3½
Groentebouillon (ml)*	50	100	150	200	250	300
Roomboter*	½	½	1	1	1½	1½
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 3) Eieren

7) Melk/lactose

Benodigdheden

Wok of hapjespan, ovenschaal

Voedingswaarden 632 kcal | 25 g eiwit | 66 g koolhydraten | 27 g vet, waarvan 17 g verzadigd | 13 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 220 graden. Bereid de bouillon.

2 Snipper ondertussen de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Verwijder de kern van de venkel en snijd de rest in kleine blokjes. Rasp of snijd de peen fijn.

3 Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de venkel toe en roerbak 5 minuten op middelmatig vuur. Voeg vervolgens de peen toe en roerbak nog 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

4 Voeg de tomatenpassata, bouillon en oregano toe en verhit nog 1 – 2 minuten of tot de saus zachtjes kookt.

5 Vet een ovenschaal in met roomboter. Schenk, om te beginnen, een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek deze met lasagnebladen door ze goed aan te drukken. Herhaal dit tot bijna alle saus gebruikt is.

6 Eindig de lasagne met een laagje saus en bestrooi met de provolone.

7 Bak de lasagne 20 – 25 minuten in de voorverwarmde oven. Verdeel de lasagne over de borden.

Tip! Heb je nog verse kruiden over van een ander gerecht? Voeg dit dan toe aan de lasagnesaus!