



# Romige groentelasagne met spinazie

Met courgette en grana padano



## L'AURÉOLE ROUGE

L'Auréole Rouge is gemaakt van 100% merlot en heeft daardoor een ronde, iets romige smaak. Helemaal op zijn plek bij deze romige lasagne.



Courgette



Ui



Knoflook



Verse oregano \*



Spinazie \*



Kookroom \*



Geraspte grana padano \*



Lasagnebladen \*

Totaal: 40-45 min. Original

Gemakkelijk Veggie

Eet binnen 5 dagen

Voor dit gerecht maak je zelf bechamelsaus. Dit doe je door eerst een roux te maken, een gebakken mengsel van vet en bloem dat de basis vormt van verschillende traditionele sauzen uit de Franse keuken. Daarna breng je deze klassieke saus verder op smaak.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, wok of hapjespan, garde en ovenschaal.

Laten we beginnen met het koken van de **romige groentelasagne met spinazie**.



### 1 COURGETTE SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 220 graden en bereid de bouillon. Snijd de **courgette** in plakken van maximaal een ½ cm dik.



### 2 COURGETTE BAKKEN

Verdeel de **courgette** over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met het grootste deel van de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Bak de **courgette** 10 minuten in de oven. Laat de oven daarna aanstaan. Snipper ondertussen de **ui** fijn en snijd of pers de **knoflook** fijn. Ris de **oreganobladjes van de takjes** en snijd ze fijn.



### 4 SAUS AFMAKEN

Voeg de **oregano** en **spinazie** toe aan de saus en laat al roerende slinken. Voeg als laatste de **kookroom**, ⅓ deel van de **grana padano** en peper en zout toe. Vet de ovenschaal in met de overige roomboter of olijfolie.



### 5 LASAGNE MAKEN

Schenk een laagje saus in de ovenschaal. Bedek met **lasagnebladen** en druk deze goed aan. Leg daarna een paar plakken **courgette** op de **lasagnebladen** en bedek deze weer met een laagje saus. Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn, maar houd wat saus over voor de bovenkant. Let op! Je hoeft niet veel saus per laag te gebruiken omdat je met verse bladen werkt.



### 3 ROUX MAKEN

Verhit de roomboter in een wok of hapjespan en fruit de **ui** en **knoflook** 2 minuten op middellaag vuur. Voeg de bloem toe en bak al roerende 2 minuten. Voeg ⅓ 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. Breng op smaak met peper.



### 6 BAKKEN EN SERVEREN

Dek de **lasagne** af met een laagje saus en bestrooi met de overige **grana padano**. Bak de **lasagne** 20 minuten in de voorverwarmde oven. Verdeel de **lasagne** over de borden.

### \*WEETJE

Grana padano en parmigiano reggiano zijn beide Italiaanse koemelkkazen en lijken erg op elkaar. Grana padano is echter iets zachter van smaak.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Courgette (st)	½	1	1½	2	2½	3
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	2	3	3	4
Verse oregano (takjes) 23 *	2	4	6	8	10	12
Spinazie (g) 23 *	100	200	300	400	500	600
Kookroom (pakje) 7 *	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Geraspte grana padano (g) 3) 7) *	40	75	100	125	150	175
Lasagnebladen (st) 1) 3) *	2	4	6	8	10	12
Groentebouillon* (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Olijfolie* (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Roomboter* (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Bloem* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3464 / 828	491 / 117
Vet totaal (g)	49	7
Waarvan verzadigd (g)	26,4	3,7
Koolhydraten (g)	62	9
Waarvan suikers (g)	11,2	1,6
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	31	4
Zout (g)	2,9	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.

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 26 | 2017

