



# Romige lasagne met rundergehakt

Met grana padano en verse basilicum



## L'AURÉOLE ROUGE

Het rundergehakt vraagt om een rode wijn, maar het romige om een zachte wijn. L'Auréole is gemaakt van merlot, een druif die van nature iets romigs heeft.



Ui



Knoflookteen



Rode peper\*



Pruimtomat\*



Rundergehakt\*



Paprikapoeder



Kookroom



Grana padano-flakes\*



Lasagnebladen\*



Verse basilicum\*

- Totaal: 40-45 min.
- Gemakkelijk
- Eet binnen 3 dagen
- Family
- Original
- Quick & Easy

Vandaag maak je een smaakvolle lasagne met rundergehakt. De grana padano zorgt voor extra romigheid en het basilicum brengt de nodige frisheid met zich mee. Dit gerecht is een goed voorbeeld van 'comfort food'. Let jij op je calorie-inname? Lees dan de tip!

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Wok of hapjespan, garde en ovenschaal.

Laten we beginnen met het koken van de **romige lasagne met rundergehakt**.



### 1 SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon. Snipper de **ui** en pers of snijd de **knoflook** fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **tomaat** in blokjes.



### 2 GEHAKT BAKKEN

Verhit een wok of hapjespan op middelhoog vuur en bak het **rundergehakt**, zonder olie, in 3 minuten los. Breng op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en bewaar apart.



### 3 SAUS MAKEN

Verhit de roomboter in dezelfde wok of hapjespan en fruit de **ui**, **knoflook** en **rode peper** 2 minuten op middellaag vuur. Voeg de bloem toe en bak al roerend 2 minuten op middelmatig 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 en voeg de **tomaat** toe. Breng aan de kook en laat nog 1 minuut koken.



### 4 OP SMAAK BRENGEN

Voeg het **paprikapoeder** en de **kookroom**, het **gehakt** en  $\frac{1}{3}$  van de **grana padano** toe en breng op smaak met peper en zout.

#### ★ TIP

Dit gerecht bevat veel calorieën. Let jij op je calorie-inname? Voeg dan de helft van de benodigde hoeveelheid kookroom toe of laat deze volledig weg en gebruik 25 – 50 ml extra bouillon.



### 5 LASAGNE MAKEN

Vet een ovenschaal in met de olijfolie. Schenk, om te beginnen, een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek deze met een deel van de **lasagnebladen** en druk goed aan. Schep daarna weer een laagje saus op de **lasagnebladen**. Herhaal dit tot bijna alle saus gebruikt is. Dek de **lasagne** af met een laagje saus en de overige **grana padano**. Bak de **lasagne** 20 - 25 minuten in de voorverwarmde oven. Pluk ondertussen de **basilicumblaadjes** los.



### 6 SERVEREN

Verdeel de **lasagne** over de borden (zie tip) en garneer met de **basilicumblaadjes**.

#### ★ TIP

Wil je een stevigere lasagne? Laat deze dan voor het aansnijden 5 minuten rusten en iets afkoelen op het aanrecht. Door de bloem zal de saus indikken.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	$\frac{1}{2}$	1	1	2	2	3
Knoflookteen (st)	1	2	2	3	3	4
Rode peper (st)*	$\frac{1}{2}$	1	1½	2	2½	3
Pruimtomaat (st)*	1	2	3	4	5	6
Rundergehakt (g)*	100	200	300	400	500	600
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Kookroom (ml) 7)	50	100	150	200	250	300
Grana padano-flakes (g) 3) 7)*	25	50	75	100	125	150
Lasagnebladen (st) 1) 3)*	2	3	5	6	8	10
Verse basilicum (blaadjes) 23)*	3	6	9	12	15	18
Groentebouillon* (ml)	150	300	450	600	750	900
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Bloem* (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (el)	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1	1¼	1½
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3962 / 947	682 / 163
Vet totaal (g)	55	9
Waarvan verzadigd (g)	27,1	4,7
Koolhydraten (g)	60	10
Waarvan suikers (g)	8,4	1,4
Vezels (g)	50	9
Eiwit (g)	5	1
Zout (g)	2,4	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 38 | 2017

