Lasagna Marquettepolder

Benodigdheden:

400 g gehakt *3 wortelen*
een snuifje paprikapoeder *10 of 12 plakjes lasagna*
150 gemalen kaas (qruyère- of parmezaankaas)
2 eetlepels verse tuinkruiden *200 g verse spinazie fijn gesneden*
300 g Parijse paddestoelen *3 teentjes knoflook*
5 eetlepels olijfolie *3 grote uien*
½ koffielepel cayennepeper *peper en zout*

Bereiden:

- Kook de lasagnaplakjes gaar in ruim water met een scheutje olie.
- Leg ze op een propere keuken handdoek.
- Fruit de gesnipperde uien en de knoflook in 2 eetlepels olie.
- Was en snijd de wortelen in kleine blokjes en laat meefruiten.
- Was de spinazie zorgvuldig en laat meestoven.
- Ondertussen zijn de paddestoelen gewassen, gesneden en gestoofd.
- Bak het gehakt in de rest van de olie.
- Voeg het vlees bij de groenten en roer alles goed door elkaar.
- Kruiden met paprikapoeder, cayennepeper, peper en zout.
- Laat alles sudderen gedurende 15 min.
- Bedek de bodem van een ovenschaal met de lasagnaplakjes.
- Leg hierop een laag vlees-groenten-mengeling met daarop een laagje gemalen kaas.
- Herhaal dit tot alles verwerkt is en eindig met de kaas.
- Plaats de ovenschaal in een verwarmde oven op 180 gr. Cels. gedurende 15 min.
- Zet de grilll eventjes aan om de kaas te kleuren.
- Dien warm op.

- Wijn; een witte Côtes du Rhône
- De klaargemaakte lasagna kan men gemakkelijk invriezen. Voeg dan de bovenste laag gemalen kaas toe na het ontdooien.
- Tussen de verschillende lagen kan met een laag béchamelsaus aanbrengen.