

Lasagne met bechamel saus

Maar een lasagne is toch altijd met bechamel saus? Nou dat hoeft niet persé, het enige andere lasagne recept op kgwkoken is er een zonder! Het is een recept met de oorsprong in Calabrië; een regio in Italië waar ze dus geen saus toevoegen.

In de Zilveren Lepel, het standaardwerk over de Italiaanse keuken, staan een "alla bolognese", "alla napoletana" een "met aubergine en ricotta" en tot slot een met "radicchio".

De bolognese gaat uit van een gehaktsaus, de napoletana gebruikt gehaktballetjes en beide andere doen een variatie daarop met het ingrediënt uit de titel van het gerecht.

We beginnen met de bechamel-saus:

Ingrediënten (4 personen)

- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 500 ml volle melk
- nootmuskaat/zout/peper

Bereiding

- smelt de boter, als deze is uitgebruist bloem er bij
- meng goed en gaar de roux (dat is wat er nu in de pan zit)
- voeg nu de koude melk toe
- meng met garde en warm voorzichtig door
- zodra er binding is vuur laag
- laat 20 minuten doorpruttelen (op een vlamverdeler)
- LET OP: bodem kan snel aanbranden, af en toe roeren met pannelikker

Pasta recept (voor de lasagne vellen)

- circa 200 gram bloem type 00
- 2 eieren losgeklopt

Bloem en eiermengsel in kom of op de werkbank mengen tot een samenhangend deeg. Het is goed als de bal terugveert. Leg deze bal in plastic tegen het uitdrogen aan de kant tot je hem nodig hebt.

Bolognese

Het zal je bekend voorkomen

Ingrediënten

- grote winterwortel in blokjes
- paar stengels bleekselder
- 1 ui in blokjes
- 300 gram (runder) gehakt
- blik gepelde tomaten
- 100 ml droge witte wijn
- 65 gram parmezaan

Bereiding

- olie in de pan
- bleekselder, wortel en ui fruiten
- gehakt er bij en bruin bakken
- blussen met de witte wijn
- tomaten even door de blender en in de saus
- mag 30 minuten inkoken

De bleekselderij staat niet in de Zilveren Lepel maar eigenlijk heeft elke soffritto natuurlijk bleekselder in zich en het geeft een mooie smaakverdieping.

Extra

De standaard is bovenstaande saus, laagje deeg, deze saus, laagje deeg en tenslotte de bechamel er overheen.

Dat is natuurlijk goed en wel maar er zit maar weinig groenten in.

Dat is natuurlijk goed en wel maar er zit maar weinig groenten in.

Dus neem vooral wat extra groenten mee die je lekker vind.

Bijvoorbeeld een zak spinazie om een paar lagen spinazie tussen te voegen, of courgette of aubergine, deze kan je in dunne plakken op de mandoline snijden en invoegen in de lagen. Of champignons, of iets anders..

Bakken: 30 minuten op 200 graden

Neem een mooie grote ovenschaal mee waarin je de lasagne ook in mee kan nemen!

Lasagna

We maakten er ooit eentje maar dat is al veel te lang geleden dus maken vandaag gewoon weer een lasagna. Dit recept is losjes gebaseerd op de "Calabrian Lasagne" van Yvette van Boven uit "Homemade in the Oven" (ik heb de engelstalige uitgave, geen idee hoe het recept in het nederlandse boek heet :)

Het verschil met de vorige lasagne is dat we hier geen bechamel-saus gebruiken, dat maakt het een lasagne uit Calabrië; voor de puristen; eigenlijk gebruik je geen spinazie maar ham, maar met de spinazie van Yvette erbij is wel zo fijn.

De bladeren maken we zelf, net als de rest van de lasagna. Een deel van de ingredienten is aanwezig, we nemen mee:

Boodschappenlijst

- 400 gram pastabloem (type 00) (gewone bloem mag ook)
- 10 eieren
- 2 eidooiers (je houd dus twee eiwitten over)
- 1 middelgrote ui
- 3 tenen knoflook
- 500 gram half-om-half of rundergehakt (of 500 gram lekkere verse worst)
- 2 blikken tomaat van 400 gram
- 500 gram spinazie
- 250 gram mozzarella (iets meer mag ook)
- parmezaanse kaas
- als je wilt: ham
- grote lege schaal om de lasagne in te bakken en mee terug te nemen

Aanwezig:

- rozemarijn
- chilivlokken
- zout/peper
- rode wijn

Handelingen

We beginnen met het deeg voor de pasta zodat het wat kan rusten voordat we het uitrollen op de pasta-machine.

Voor het pastadeeg

- Zeef de bloem op het aanrecht of in een kom en meng met een snufje zout. Maak een kuiltje in het midden.
 - Doe de eieren en de eidooier in het kuiltje. Klop de eieren met 1 theelepel olijfolie los met een vork terwijl je steeds een beetje bloem meeneemt. Blijf kloppen met de vork tot het niet meer kan en kneed dan verder met je handen.
 - Kneed circa 5 minuten tot er een soepel en egaal deeg ontstaat. Voeg wat bloem toe als het deeg te nat blijft. Als het te droog blijft, kun je wat water toevoegen.
 - Rol een bal van het deeg en bestrooi deze met wat bloem. Laat de deegbal circa 1 uur gewikkeld in plasticfolie rusten.

Vorbereidingen voor de lasagne:

- kook 4 eieren in een pannetje met water ~10 minuten; pellen en in plakjes
- roerbak en hak de spinazie, doe dit met wat olie en een knoflookje in de pan
- ui, knoflook aanzetten in pan, gehakt er bij en rul uitbakken. rode wijn erbij
- tomaten met groene kruiden tot saus maken met staafmixer

Nu rollen we de bladeren uit en vullen een ovenschaal met:

1. laagje vleessaus
2. lasagne bladeren
3. laagje spinazie
4. paar schijfjes ei
5. beetje mozzarella
6. lasagne bladeren

En begin weer bij 1. totdat de schaal vol zit (en hopelijk alle ingrediënten op zijn)

Sluit af met mozzarella en de parmezaanse kaas.

Bak in 45 minuten in de oven op 180 graden