Thermomix Lasagne bolognaise

Ingrediënten

- 200 gr (Emmentaler) kaas
- 1 l (spelt/amandel/.) melk
- 100 gr (spelt) bloem
- 80 gr boter
- peper
- zout
- nootmuskaat
- 500-600 gr gehakt
- teentje knoflook
- ui
- 10 gr olijfolie
- kleine courgette
- 1 paprika
- 2 takjes selder
- ½ eetl paprikapoeder
- ½ eetl basilicum
- ½ eetl tijm
- ½ eetl oregano
- tomatenpassata vers of 2-3 blikjes tomatencoulis
- (verse) lasagne blaadjes

Instructies

- Voer eerst de kaas in blokjes toe aan de mengbeker 10 sec/snelheid 10
- Haal uit zet koud
- Zonder de mengbeker te reinigen voeg 1 l melk, peper, zout, nootmuskaat, 100 gr bloem,80 gr boter in blokjes
- 10 min/90 graden/snelheid 4 ondertussen bak het gehakt in een panhaal uit zet opzij of indien tweede mengbeker neem de andere mengbeker en zet de bechamelsaus opzij
- Voeg nu teentje knoflook, ui toe 5sec/snelheid 5
- Schraap naar beneden voeg 10 gr olijfolie toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg kleine courgette, 1 paprika, 2 takjes selder, ½ eetl paprika (gewassen ontpit en in grove stukken) toe 2-3 sec/snelheid 5, schraap naar beneden
- Voeg , ½ eetl paprikapoeder, ½ eetl basilicum, ½ eetl tijm, ½ eetl oregano, tomatenpassata vers of 2-3 blikjes tomaatcoulis toe en het gebakken gehakt, meng even manueel
- 10 min/ 100gr / linksomdraai/snelheid 1.5
- Verwarm de oven voor op 190 graden
- Proef na de 10 min, kruid eventueel nog wat bij
- Maak nu de lasagne in laagjes, begin met tomatencoulis, leg daarop een lasagneblaadje, daarop de bechamel saus, zo verder tot bovenaan
- Werk het laatste af met de bechamelsaus en daarop de gemalen kaas
- Zet in oven voor 30-40 min