TOMATEN LASAGNE MET RICOTTA EN SPINAZIE



Eetmoment: Diner
Behoefte: Luxe, Comfortfood
Soort: Vlees, Vis

Comfortfood friday! Soms heb je gewoon zin in iets lekkers toch? Dan is deze lasagne het gerecht wat je moet gaan proberen. Door de combinatie van saucijs, gehakt, de smeuïge saus en het venkelzaad, waan je je direct in het mooie, zonnige Italie. Het kost qua bereidingstijd even wat moeite, maar beloofd is beloofd, dat is het dubbel en dwars waard! Plus, je hebt gelijk genoeg voor een groot gezin of kan nog een aantal porties invriezen. Ideaal! Als wijn raad de Bigondier een heerlijke primitivo aan. Deze vind je uiteraard bij ons in de winkel.

Benodigdheden voor 6-8 personen

Voor de lasagne

- 600 gr. rundergehakt
- 450 gr. Italiaanse worst
- 5 knoflooktenen
- 2 middelgrote uien
- 800 gr. tomatenblokjes
- 140 gr. tomatenpuree
- 500 gr. tomatensaus
- 100 gr. spinazie
- 150 ml. rode wijn, Primitivo
- 2 el. bruine basterdsuiker
- [illegible]ke tl. venkelzaad
- [illegible]verse peterselie
- 1 el. gedroogde oregano

- 2 el. verse basilicum
- 1 el. Italiaanse kruiden
- 12 vellen verse lasagne bladen
- 750 gr. Ricotta kaas
- 1 ei
- 2 el. peterselie
- 1 tl. zout
- 1 tl. peper
- 1/8 tl. nootmuskaat
- 12 kleine mozzarella bolletjes
- 175 gr. Parmezaanse kaas, geraspt

Salade
- 150 gr. spinazie
- 2 roma tomaten
- 1 el. olijfolie
- 1 el. witte wijnazijn

Verder nodig
- Ovenschaal 35x25
- Scheutje olijfolie
- Poedersuiker, om te bestuiven

Bereiding

1) Druk het vlees van de worst uit de darm. Doe vervolgens in een grote stoofpan een scheut olijfolie en een klontje boter. Bak het worstenvlees en het gehakt rul en druk het in kleine stukjes. Voeg na een minuut of 2 de knoflook en ui toe en bak, totdat het goudbruin is. Blijf wel goed roeren, anders wordt alles maar aan één kant gaar.

2) Voeg vervolgens de bruine basterdsuiker, basilicum, venkelzaad, oregano, platte peterselie, peper en zout toe en roer het vlees-mengsel goed door. Zodra dit eenmaal 1 mooi geheel is, voeg je de tomatenblokjes, tomatenpuree, tomatensaus en de wijn toe en breng dit eenmaal doorgeroerd zachtjes aan de kook. Zet de pan op het kleinste pitje wat je hebt en laat het minimaal 1 uur, maar het liefst 3 uur, zachtjes sudderen. Hoe langer je wacht, hoe intenser en voller van smaak de saus is.

3) Doe ondertussen de Ricotta, het ei, de nootmuskaat en de resterende platte peterselie in een kom. Mix dit tot een glad en egaal mengsel. Zet de kom daarna in de koelkast, totdat je klaar bent om de lasagne op te bouwen.

4) Verwarm de oven voor op 190 graden, nadat de saus een kleine 3 uur heeft opgestaan. Doe vervolgens 2 a 3 soeplepels saus in de ovenschaal. Leg vervolgens 4 verse lasagne bladen erboven op. Vervolg met 1/3 van het ricotta mengsel. Daarna doe je een laagje spinazie en wat gescheurde mozzarella bolletjes. Doe nogmaals een laagje saus en doe 1/3 van de geraspte Parmezaanse kaas erop. Herhaal deze stappen nog een keer.

5) Eindig met een laag lasagne bladeren, 2 goede scheppen saus en doe het laatste ricotta mengsel met Parmezaanse kaas erbovenop. De lasagne is nu compleet opgebouwd en klaar om in de oven gezet te worden. Doe er los wat aluminiumfolie op en zet de schaal voor 25 minuten in de oven. Haal het aluminumfolie er vanaf en zet de schaal voor nog eens 25 minuten in de oven, totdat de kaas mooi goudbruin gebakken is.

6) Serveer de lasagne met een salade van spinazie, gesneden roma tomaten, olijfolie en wat witte wijn azijn. Schenk er een heerlijke glas Primitivo bij en geniet!

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Feudi 125 Negroamaro del Salento (https://www.debigondier.nl/products/feudi-125-negroamaro-del-salento-igp?_pos=1&_psq=feudi&_ss=e&_v=1.0) is een hele leuke wijn bij dit prachtige gerecht.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.