

## LASAGNE met veel groenten zonder vlees

Deze pasta is voor iedereen in dit huishouden goed: voor de vegetariër want geen vlees, voor degene die gekookte pasta niet lekker vindt maar wél van pasta uit de oven. Voor de twee vleeseters die linzen een prima vervanging van gehakt vinden. En voor degene die alles lekker vindt, als het maar gezellig is aan tafel.

4-6 personen

20 min voorbereiden + 2 uur sudderen + 30-40 min oven

### BOODSCHAPPEN

1 eetlepel olijfolie  
1 klontje roomboter  
1 ui, fijngenhakt  
2-3 stengels bleekselderij, in stukjes  
4 wortels of 1 winterpeen, in stukjes  
2 tenen knoflook, fijngenhakt  
1 courgette, in stukjes  
1 rode of gele paprika, in stukjes  
1 flinke scheut rode wijn  
1 groentebouillonblokje  
1 blikje tomatenpuree (140 g)  
1 blik tomatenblokjes (400 g)  
1-2 tl oregano, vers of gedroogd (tijm, rozemarijn, salie ook lekker!)  
1 blik linzen (400 g)  
1 pak lasagnevellen  
100 g Parmezaanse kaas, geraspt

### BECHAMELSAUS

40 g roomboter  
40 g bloem  
500 ml melk

### EXTRA NODIG

flinke ovenschaal, 20x30 cm

Verhit de olijfolie en boter in een pan met dikke bodem. Fruit hier de ui en bleekselderij 2-3 minuten aan. Voeg wortel en knoflook toe en bak 2 minuten mee. Voeg dan de courgette en paprika toe. Bak alles tot de groenten zachter zijn geworden. Blus af met de wijn, verkruimel het bouillonblokje erover en roer door. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee, meng goed door. Voeg nu de tomatenblokjes en oregano toe en roer om. Zet het deksel op de pan en laat ongeveer 2 uur sudderen als je daar de tijd voor hebt. Langer mag ook, check af en toe even of de saus niet aanbrandt. Spoel de linzen af in een vergiet en roer ze door de saus.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Maak de bechamelsaus. Smelt de boter in een pannetje. Let op, de boter mag niet bruin worden! Voeg al roerend de bloem toe. Bak de bloem in ongeveer 2 minuten gaar. Schenk er dan beetje bij beetje, al roerend, de melk bij. Laat de bloem steeds alle melk opnemen en voeg dan weer wat melk toe. Herhaal tot alle melk is opgenomen. De saus moet licht gebonden zijn (dit duurt eventjes, heb geduld!). Breng op smaak met peper en zout.

Schep een beetje van de saus op de bodem van de ovenschaal. Dek af met lasagnevellen. Schep hierop weer een laag saus en schep er wat bechamelsaus over. Herhaal tot je alle saus gebruikt hebt. Eindig met een dikke laag bechamelsaus. Strooi de kaas erover. Bak de lasagne 30-40 minuten in de oven gaar en goudbruin.