

Lasagna recept

Lasagna recept: zo maak je de lekkerste Italiaanse klassieker

Lasagna is één van de meest geliefde Italiaanse gerechten. Met lagen pasta, saus en kaas is het een maaltijd die bij jong en oud populair is. In dit artikel lees je hoe je stap voor stap een **lasagna recept** maakt dat altijd lukt. Ook ontdek je handige tips en variaties zodat jouw lasagna nog lekkerder wordt.

Wat is een lasagna recept eigenlijk?

Een **lasagna recept** beschrijft de klassieke manier om dit gerecht te bereiden. Het bestaat uit lagen pastavellen, bechamelsaus, vleessaus en kaas. De traditionele versie, Lasagna alla Bolognese, komt uit de regio Emilia-Romagna. Tegenwoordig bestaan er talloze varianten zoals vegetarische of vegan lasagna's.

Ingrediënten voor een klassiek lasagna recept (4 personen)

- 300 gram rundergehakt
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 400 gram tomatenblokjes
- 70 gram tomatenpuree
- 2 theelepels Italiaanse kruiden
- 1 theelepel suiker
- 250 gram lasagnebladen
- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 500 ml melk
- 100 gram Parmezaanse kaas
- 150 gram mozzarella
- Olijfolie, peper en zout

Stap 1: de vleessaus

Verhit olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook. Voeg het gehakt toe en bak dit rul. Roer de tomatenpuree erdoor en voeg de tomatenblokjes, kruiden en suiker toe. Laat de saus twintig minuten zachtjes pruttelen. Zo krijgt jouw **lasagna recept** een diepe smaak.

Stap 2: de bechamelsaus

Smelt de boter en roer de bloem erdoor tot een roux. Voeg langzaam melk toe terwijl je blijft roeren. Laat de saus indikken en breng op smaak met zout, peper en Parmezaanse kaas.

Stap 3: de lasagna opbouwen

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Vet een ovenschaal in. Begin met een laag vleessaus, leg hierop lasagnebladen en bedek met bechamelsaus. Herhaal dit tot alles op is. Eindig met een laag bechamelsaus en bestrooi met Parmezaanse kaas en mozzarella.

Stap 4: afbakken

Bak de lasagna in ongeveer veertig minuten goudbruin. Laat hem even afkoelen zodat de lagen mooi stevig blijven.

Tips en variaties

- Gebruik verse lasagnebladen voor een zachtere structuur.
- Vervang gehakt door groenten zoals courgette en aubergine voor een vegetarische variant.
- Maak een vegan versie met plantaardige melk en kaas.
- Probeer eens zalm en spinazie voor een verrassend lasagna recept.

Waarom zelf maken ?

Een zelfgemaakt lasagna recept is vaak veel lekkerder dan een kant-en-klare variant uit de [supermarkt](#). Je bepaalt zelf de ingrediënten en vermijdt onnodige toevoegingen. Bovendien kun je de smaken aanpassen aan jouw voorkeur.

Serveren Lasagna recept

Lasagna smaakt heerlijk met een frisse salade en knapperig brood. Serveer er eventueel een glas rode wijn bij om de Italiaanse sfeer compleet te maken.