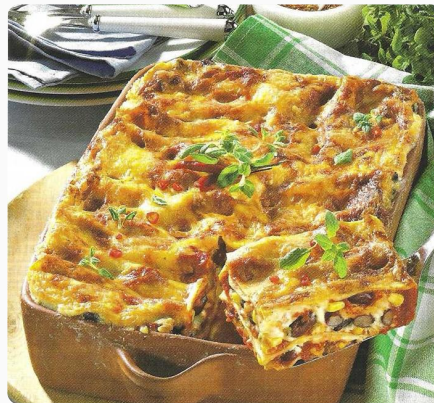


Mexicaanse Lasagne



Bereidingstijd: 75 min **Personen:** 6 **Categorie:** Vegetarisch **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 400 gr kidneybonen (blik)
- 400 gr mais (blik)
- 2 uien
- 3 teentje knoflook
- rode peper
- olie
- 1 el gedroogde marjolein
- 1 el tomatenpuree
- 800 gr gepelde tomaten (blik)
- zout en peper
- paprikapoeder
- 1 - klein bosje bosui
- 125 gr kaas
- een beetje boter/margarine
- 3 el bloem
- 200 ml slagroom
- 1½ - groentebouillonblokje
- suiker
- 1 pak lasagnebladen (of zelfgemaakte)

Bereiding

1. Giet de bonen en de mais af, spoel ze af en laat uitlekken. Pel en snipper de ui en de knoflook. Halveer de rode peper, verwijder de zaadlijsten, was hem en snijd in fijne ringen
2. Verhit de olie in de pan
3. Was ondertussen de bosuitjes en snij in kleine ringen
4. Verdeel de bechamelsaus gelijkmatig over de bodem van de ingevette schaal
5. Bak de lasagne ca. 50 minutes in een voorverwarmde oven.