

Vegetarische lasagne met courgette en bechamelsaus

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 40 min **Personen:** 4 **Categorie:** Vegetarisch **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 2 - middelgrote uien
- 2 tenen knoflook
- milde olijfolie
- 800 gr tomatenblokjes in blik
- 400 ml water
- 2 tl gedroogde Italiaanse kruiden
- ongezouten roomboter
- 60 gr tarwebloem
- 500 ml halfvolle melk
- gemalen nootmuskaat
- 1 - courgette
- 9 - lasagnebladen
- 100 gr plantaardige Goudse rasp

Bereiding

1. Snipper de uien en snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een (braad)pan en bak de uien en knoflook al roerend 3-5 min. op middelhoog vuur. Voeg de tomatenblokjes toe en bak nog 5 min. Roer regelmatig. Voeg het water en de Italiaanse kruiden toe, breng aan de kook en laat op laag vuur 10 min. koken. Roer af en toe door.
2. Maak ondertussen de bechamelsaus. Smelt de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot die lichtjes begint te verkleuren. Meng er de bloem door en laat op laag vuur 3 min. garen. Roer af en toe. Voeg op laag vuur al roerend met een garde de melk in scheuten toe. Voeg de volgende scheut pas toe als de vorige is opgenomen. Laat op laag vuur al roerend 2-3 min. zacht koken. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en eventueel zout.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de courgette in schuine dunne plakken van een ½ cm. Maak laagjes in de ovenschaal van achtereenvolgens de tomatensaus, lasagnebladen, courgette, bechamelsaus en plantaardige rasp. Herhaal nog 2 keer en eindig met een laagje bechamelsaus en wat plantaardige rasp.
4. Bak de lasagne ca. 40 min. in het midden van de oven tot goudgeel en gaar. Haal uit de oven en laat 5 min. rusten voor het serveren.