Lasagne bolognese

Wat heb je nodig

7 lasagnebladen
250 gram gehakt
1 ui
1 rode paprika
1 bakje champignons
1 blikje tomatenblokjes
1 blikje tomatenpuree
1 theelepel Italiaanse kruiden
½ theelepel oregano
100 ml water
1 snufje peper
1 snufje zout
1 pakje houdbare slagroom
75 gram geraspte kaas

Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.

Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in stukjes.

Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe het gehakt, peper en zout in de hapjespan.
Maak het gehakt los.
Doe de ui erbij en bak het al roerend 5 minuten.

Doe de champignons en de paprika erbij en bak dit 2 minuten.
Doe de gepelde tomaten en de tomatenpuree ook in de pan.
Doe de Italiaanse kruiden en oregano er ook bij.
Giet het water erbij en roer het door elkaar.

Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan en laat het 1 uur sudderen.
Zet de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in.
Doe de slagroom erbij, roer het door elkaar en warm dit 2 minuten mee.

Schep een dun laagje saus in de ovenschaal.
Leg lasagnebladen op de saus.
Schep een laagje saus op de lasagnebladen.

Leg weer lasagnebladeren op de saus.
Verdeel de rest van de saus over de lasagnebladen.
Strooi de geraspte kaas erover.
Zet de schaal in de oven en bak de lasagne in 30 minuten gaar.