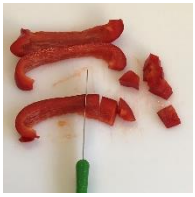
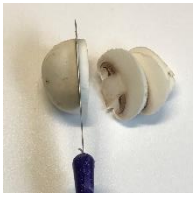
Lasagne champignonroom

Wat heb je nodig

350 gram gehakt
9 lasagnebladen
1 pak gezeefde tomaten
1 bakje champignons
1 teentje knoflook
½ theelepel oregano
50 gram geraspte kaas
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 rode paprika
1 ui
200 ml slagroom
1 eetlepel olie
10 gram boter
1 snufje peper
1 snufje zout



Was de paprika en snijd hem doormidden.
Haal de zaden eruit en snijd de paprika in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Snijd de uiteinden van de knoflookteentje af.
Pel het knoflookteentje.
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.

Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe het gehakt, de peper en het zout in de pan en maak het wat los.
Doe de ui erbij en bak het al omscheppend 4 minuten.

Doe de paprika ook in de hapjespan en bak het 4 minuten.
Doe de gezeefde tomaten, Italiaanse kruiden en de oregano erbij.
Pers het knoflookteentje erboven uit en roer alles door elkaar.
Op de laagste stand, met deksel 30 minuten zachtjes laten koken.

Zet de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in.
Doe de olie in een koekenpan en warm de olie op de middelste stand.
Doe de champignons erbij en bak ze al omscheppend 5 minuten.
Doe de slagroom, peper en zout erbij en warm nog 10 minuten.

Schep een laag tomatensaus in de ovenschaal.
Leg er lasagnebladen op.
Schep er weer een laagje tomatensaus op.
Leg er dan weer lasagnebladen op.

Schep de champignonroomsaus op de lasagnebladen.
Leg er lasagnebladen op en daarop de rest van de tomatensaus.
Strooi de geraspte kaas er overheen.
Zet de ovenschaal in de oven en bak de lasagne 30 minuten.