



Signature Dish

Vegetarische lasagne

VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten

LASAGNEBLADEN
500 GRAM VEGETARISCH GEHAKT
4 UIEN
2 KNOFLOOKTENEN
2 X 500 GRAM PASSATA DI POMODORO (GEPUREERDE TOMATEN)
2 BLIKJES TOMATENBLOKJES
2 KLEINE COURGETTES
2 KLEINE AUBERGINES
3 GROENTEBOUILLONBLOKJES
OREGANO
TIJM
ROZEMARIJN
OLIJFOLIE
BECHAMELSAUS (50 GRAM BLOEM, 50 GRAM BOTER, 500 MILLILITER VOLLE MELK, 100 GRAM GERASPTA KAAS OF KOOP DIT KANT-EN-KLAAR)

Bereidingswijze

SNIPPER DE UIEN EN KNEUS EN SNIJ DE KNOFLOOK KLEIN. FRUIT DEZE GEZAMENLIJK IN EEN VOORVERWARMEDE HAPJESPAN MET OLIE (MIDDELHOOG VUUR). VOEG ZODRA DEZE COMBI GLAZIG IS, DE IN BLOKJES GESNEDEN COURGETTE EN LATER OOK DE AUBERGINE TOE. ALS DEZE REDELIJK GAAR ZIJN VOEG JE GELEIDELIJK DE PASSATA EN TOMATENBLOKJES TOE. LICHT LATEN ONTZUREN EN DAARNA GOED DOORVERWARMEN MET HET VEGETARISCH GEHAKT. VOEG DAARNA DE KRUIDEN EN BOUILLONBLOKJES TOE. VERWARM GEHEEL NOG EVEN DOOR OP LAAG VUUR.

BEREID ONDERTUSSEN DE BECHAMELSAUS. HIERVOOR SMELT JE DE BOTER TOT HET BRUISEN STOPT EN HET NÉT NIET BRUIN WORDT, EN VOEG DAN GOED ROEREND DE BLOEM TOE. ER ONTSTAAT EEN PAPJE DAT ONGEVEER DERTIG SECONDEN OP LAAG VUUR NODIG HEEFT. JE RUKT NU EEN KOEKJESLUCHT. VOEG DAN GELEIDELIJK DE MELK TOE TOT ER EEN GLADDE SAUS ONTSTAAT. TERWIJL JE HET VUUR LANGZAAM VERHOOGT. ROER DE GERASPTA KAAS DOOR DEZE SAUS EN ALS DEZE OPGELOST IS, HEB JE EEN BECHAMELSAUS.

PAK EEN GROTE GLAZEN SCHAAL EN BEGIN MET EEN LAAGJE SAUS, DAN EEN LAAGJE BLADEN EN ZO DOOR TOT DE SAUS OP IS (OF DE SCHAAL VOL IS). EINDIG MET EEN LAAGJE BLADEN. STORT OVER DE BOVENSTE LAAG BLADEN DE BECHAMELSAUS. KOM JE BECHAMELSAUS TEKORT? STROOI ER DAN NOG WAT EXTRA GERASPTA KAAS OVER. ZET HET GEHEEL IN DE OVEN. ALS JE DE TIJD HEBT, VERWARM DE LASAGNE DAN ÉÉN UUR OP 100 GRADEN (HETELUCHTOVEN) OF 180 GRADEN (GEWONE OVEN). DAN TREKT DE SAUS GOED IN DE BLADEN EN HEB JE ALLE TIJD OM MET JE GASTEN TE PRATEN.



“Ik wil een goede gastheer zijn en kunnen praten met de mensen die ik op bezoek heb”

IN DEZE NIEUWE RUBRIEK VRAGEN WE ONZE LEZERS WELK GERECHT ZIJ OP TAFEL ZETTEN WANNEER ZE ÉCHT INDRUK WILLEN MAKEN. BIJVOORBEELD BIJ EEN EERSTE DATE, ALS ZE VOOR HET EERST GAAN KOKEN VOOR HUN SCHOONOUDEERS, OF WANNEER ZE GEWOEN GOEDE CULINAIRE SIER WILLEN MAKEN.

Jan Roelants (45) is momenteel zoekend naar een baan in de duurzaamheid. Voor de Utrechtse eetclub ‘Wat schaft de poot’ maakte hij een vegetarische lasagne.

“De eetclub is tien jaar geleden opgericht en we bestaan inmiddels uit dertig leden die in verschillende samenstellingen elke tweede dinsdag van de maand bij elkaar komen. Het is een gezellige, informele manier om mensen met elkaar in verbinding te brengen. Er is ook een lesbische evenknie, ‘Wat schaft de pot’, en eens per jaar eten we met z’n allen gemixt samen. Dit jaar vieren we ons tienjarig bestaan in Café Kalff.

Vorige maand was ik aan de beurt om voor een groepje te koken. Ik koos een gerecht waarvoor ik niet de hele avond in de keuken hoeft te staan. Ik wil een goede gastheer zijn en kunnen praten met de mensen die ik op bezoek heb. Verder vind ik het toch ook belangrijk om iets vegetarisch te koken. Niet alleen omdat ik vind dat het beter voor het milieu is om wat minder vaak vlees te eten, maar ook omdat een aantal van onze leden vegetariër is.

Als voorgerecht maakte ik een caprese salade, en als hoofdgerecht een vegetarische lasagne. Ik maak mijn lasagne altijd een beetje uit de losse pols, maar bij een goede bechamelsaus komt het toch vaak aan op precisiewerk. De saus mislukte helaas, dus heb ik *sneaky* saus uit een pakje gebruikt. Daar ben ik gewoon heel eerlijk in. Verder was de lasagne heel goed gelukt: hij bleef mooi rechtop staan, was niet te nat. We hadden thee met cantuccini toe.” ■

MEER INFO OVER DEZE UTRECHTSE EETCLUB VIND JE OP WWW.WATSCHAFTDEPOOT.NL.