

La Gran Lasagne / La Gran Lasagne



Boodschappenlijst

Voor de tomatensaus

125 ml olijfolie
2 grote uien, grof gehakt
4 x 400 gram hele pruimtomaten (in blik)
versgemalen zeezout en zwarte peper
handjevol verse basilicumblaadjes, gescheurd

Voor de gehaktballen

250 gram runder- en 250 gram varkensgehakt
4 teentjes knoflook, fijngehakt
3 eetlepels verse peterselie, grof gehakt
1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt
bloem, om te bestuiven en olijfolie, om in te bakken

Voor de lasagne

500 gram verse lasagnevellen
200 gram parmezaanse kaas, geraspt
4 hardgekookte vrije uitloop bio-eieren, in schijfjes
200 gram ricotta, grof verkruimeld
zakje mini-mozzarella balletjes, gesneden

La Gran Lasagne / La Gran Lasagne

Zo maak je La Gran Lasagne

De tomatensaus

Verhit de olie in een pan, voeg de uien toe, bak ze zachtjes tot ze zacht zijn.

Voeg de tomaten toe, breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Roer de basilicum erdoor.

Zet het vuur lager en laat het ongeveer 25 minuten zachtjes sudderen.

Tot de tomaten uit elkaar zijn gevallen en de saus is ingekookt, zet het opzij.

De gehaktballen

Doe alle ingrediënten voor de gehaktballen, behalve de olie en de bloem, in een kom en meng je ze goed.

Vorm met je handen het mengsel tot walnootgrote ballen.

Verhit een royale hoeveelheid olijfolie in een grote koekenpan.

Bestuif de gehaktballen met bloem en bak ze in de hete olie tot ze aan alle kanten goudbruin zijn.

Doe dit in porties, afhankelijk van de grootte van je koekenpan.

Laat de balletjes uitlekken op keukenpapier en zet ze even apart.

Verwarm de oven voor op 200°C

Voor de lasagne

Smeer een beetje tomatensaus over de bodem van een grote ovenschaal.

Bedek met een laag lasagnevellen en schep er nog wat tomatensaus overheen.

Bestrooi met parmezaanse kaas, gevolgd door wat plakjes ei en een paar gehaktballen.

Verdeel er wat ricotta en stukjes mozzarella over.

Bedek met meer vellen pasta en herhaal de lagen met de overige ingrediënten, Eindig met tomatensaus, gehaktballen, eieren en beide kazen.

Bedek de schaal met folie en bak de lasagne +/- 30 minuten in de oven. Verwijder de folie en bak nog vijf minuten tot alle kaas is gesmolten.

Serveer de Gran Lasagne direct voor volwassenen maar laat de ergste hitte afkoelen voor mee- etende kinderen

Enjoy!

La Gran Lasagne / La Gran Lasagne



Shopping list

The tomato sauce

125ml olive oil

2 large onions, coarsely chopped

4 x 400g whole plum tomatoes (tins)

salt and freshly ground black pepper

handful fresh basil leaves, roughly torn

The meatballs

250g minced beef and 250g minced pork

4 garlic cloves, pressed

3 tablespoons fresh parsley, roughly chopped

1 free-range egg, beaten

flour, for dusting and olive oil, for frying

The lasagne

500g fresh lasagne sheets

200g parmesan, grated

4 hard-boiled free-range eggs, sliced

200g ricotta cheese

a bag of mini mozzarella balls, sliced

La Gran Lasagne / La Gran Lasagne

How to make La Gran Lasagne

For the tomato sauce

Heat the olive oil in a large pan, add the onions and fry gently until softened.

Add the tomatoes, season with salt and freshly ground black pepper.

Stir in the basil.

Reduce the heat and simmer gently for about 25 minutes.

Until the tomatoes have broken down and the sauce is reduced.

Set the sauce aside.

For the meatballs

Place all meatball ingredients, except oil and flour, into a bowl and mix well.

Using your hands, shape the mixture into walnut-sized balls.

Dust the small meatballs with flour,

Heat a generous amount of olive oil in a large frying pan.

Fry the meatballs in the hot oil until golden-brown on all sides.

Do this in batches, depending on the size of your frying pan.

Drain the meatballs on kitchen paper and set them aside.

Preheat the oven to 200°C

For the lasagna

Spread a little of the tomato sauce over the base of a large ovenproof dish.

Cover with a layer of lasagna sheets, spoon over some more tomato sauce.

Sprinkle with Parmesan, followed by some egg slices and a few meatballs.

Dot over some crumbled ricotta and slices of mozzarella.

Top with more pasta sheets, repeat the layers with the rest of the ingredients.

Finish with the tomato sauce and the Parmesan and mozzarella cheeses.

Cover the dish with foil and bake it in the oven for about 30 minutes.

Remove the foil and cook for a further five minutes,

Until the cheese has melted and the top is golden-brown.

Serve The Gran Lasagna immediately for adults but if there are children at dinner as well, firstly cool the piping hot lasagna a little.