



Nourriture confortable ; lasagnes avec beaucoup de fromage



Ingrédients

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500 g de ha ha ha ha ha ha ha ha
- 150 gram gesnipperde ui
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates
- 250 ml vin rouge
- 400 gram en dés de tom en dés
- 1 à 2 cuillères à soupe d'origan
- 50 gram boter
- 3 cuillères à soupe de farine
- 500 ml de lait
- 250 ml de crème crème crème
- du sel et du poivre, si nécessaire
- 200 g de feuilles de las de las de de 200 g de feuilles de las de 200 g
- 1 fromage entier de vache affinée Henri Willig Cow Gold.

Bereidingswijze

Préparation :

Pour la sauce au hachis :

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle.

Faites frire la viande hachée jusqu'à ce qu'elle soit lâche et incorporez l'oignon, l'ail et la purée de tomates. Laissez frire pendant une autre minute

Ajoutez le vin rouge, les tomates et l'origan, portez à ébullition, mettez le feu à doux et laissez mijoter pendant 20-30 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Pour la sauce blanche :

Faites fondre le beurre dans une autre poêle. Ajoutez la farine et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporez le lait et la crème petit à petit jusqu'à ce que la sauce soit à nouveau lisse.

Assaisonnez de sel et de poivre, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Remuez-le régulièrement pour éviter qu'il ne brûle.

Retirez la casserole du feu et couvrez.

Recouvrez le fond du plat de cuisson d'une couche de feuilles de lasagnes et étalez une partie de la sauce blanche dessus.

Déposer une fine couche de sauce à la viande sur le dessus et saupoudrer d'une partie du fromage.

Répétez ces couches et terminez avec le reste de la sauce blanche et du fromage.

Placez les lasagnes dans un four préchauffé à 200 degrés et faites-les cuire pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.