PS. food & lifestyle

FASE 1

Verse lasagne bolognese

45 minuten | 4 personen

VOEDINGSWAARDE

Energie	**306 Kcal**
Koolhydraten	**13.4 g**
Eiwitten	**37.3 g**
Vet	**9.8 g**
Vezels	**0 g**

Voedingswaarde per persoon

TIP: VANAF FASE 2 OOK LEKKER MET EEN BEETJE GERASPTE 30+ KAAS.

INGREDIËNTEN

- 1 doosje PS. food & lifestyle lasagnebladen
- 200 g rundertartaar
- 400 g tomaten uit blik
- 4 tl tomatenpuree
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 200 g champignons, in stukjes
- 200 g bleekselderij in stukjes
- 2 tenen knoflook
- 4 el Boursin cuisine light
- Verse basilicum
- 200 ml runderbouillon
- 3 tl Italiaanse kruiden
- 1½ el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 220 °C. Voeg de tomaat, tomatenpuree, knoflook, basilicum en de Italiaanse kruiden samen en pureer deze met een staafmixer tot een puree. Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de ui totdat deze glazig ziet. Voeg de tartaar toe en bak deze rul. Bak daarna de de stukjes champignon en de bleekselderij kort mee. Voeg de puree en de bouillon toe en laat het geheel even inkoken. Vet een ovenschaal in met olijfolie. Verdeel een laagje saus over de bodem en bedek met de lasagnebladen. Houd deze volgorde aan totdat de saus op is. Zorg ervoor dat je eindigt met een laag saus. Verdeel de 4 el Boursin cuisine light over de bovenste laag. Zet de lasagne in het midden van de voorverwarmde oven en laat de lasagne in 30-40 minuten gaar worden.