Elvea, een feest uit Italië

Arrabiata linzenlasagne met ricotta

Ingredienten voor Personen

250	g	lasagnebladen
200	g	rundergehakt
200	g	kippengehakt
1	potje	ELVEA pastasaus Arrabbiata
1	blik	ELVEA Blokjes van gepelde tomaten
150	g	linzen
2		paprika's
2		wortels
1		ui
1		courgette
200	g	kerstomaatjes
2		lookteentje
250	g	ricotta
250	g	buffelmozzarella
100	g	geraspte kaas

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Stoof het gehakt aan in een diepe pan met een scheutje olijfolie.
3. Snijd ondertussen alle groenten in blokjes. Voeg deze stelselmatig toe bij het gehakt.
4. Voeg alle kruiden en de fijngehakte look toe en roer alles goed om. Kruid extra met peper en zout naar smaak.
5. Voeg de linzen toe en blus vervolgens met de arrabiata saus en de tomatenblokjes. Laat de saus sudderen op een middelmatig vuurtje voor ongeveer 20 minuten.
6. Neem een ovenschaal en maak laagjes van de saus, lasagnebladen en ricotta. Eindig met een laagje saus en strooi daarover de geraspte kaas en de buffelmozzarella.
7. Zet de lasagne voor ongeveer 30 min. in de oven

Recept info: Chloé Kookt