Elvea, een feest uit Italië

Lasagne van roomboter met Italiaans worstvlees en scamorza

Ingredienten voor 4 Personen

4	Italiaanse worstjes (met of zonder venkel)
1	butternut
2 eetlepels	Elvea Doppio Concentrato
60 g	boter
70 g	bloem
700 ml	melk
1	gerookte scamorza
1 handvol	geraspte mozzarella kaas
1 eetlepel	ricotta
3 takjes	verse tijm
1 teentje	knoflook
	zout
	peper
	Italiaanse kruiden
	chilivlokken
	olijfolie

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Snijd de butternut doormidden, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes af. Zet 40 minuten in de oven met een drupje olijfolie, tijm en Italiaanse kruiden.
3. Besprenkel een koekenpan met olijfolie, Italiaanse kruiden, geperste knoflook en een takje tijm. Voeg het Italiaanse worstvlees toe en bak het.
4. Zet het gekookte vlees opzij.
5. Bereid terwijl de pompoen kookt de béchamelsaus: smelt 60g boter en voeg 70g bloem toe. Wanneer je het begint te ruiken, voeg je 700 ml melk toe. Haal van het vuur wanneer het mengsel dikker wordt en voeg een beetje nootmuskaat, zout en peper toe. Zet opzij.
6. Als de butternut gesmolten is, haal je het vruchtvlees uit de gekookte butternut en meng je het met de

Italiaanse kruiden, ricotta en Elvea tomatenpuree.

7. Zet de oven lager op 190 graden en maak de lasagne. Begin met een laag béchamelsaus, voeg de lasagnevellen toe, voeg een laag butternootcrème toe, béchamelsaus, vlees en herhaal. Voeg stukjes in blokjes gesneden gerookte scamorza toe, dek af met een vel lasagne en eindig met de béchamelsaus, geraspte mozzarella en een paar stukjes scamorza.
8. Bak ongeveer 25 min tot er een mooi krokant goudkleurig laagje ontstaat.
9. Haal uit de oven en voeg chilivlokken, verse peterselie, Parmezaan en aromatische kruiden toe. Geniet!

Recept info: Berry in love