



*Elvea, een feest uit Italië*

## Pompoen lasagne



### Ingredienten voor 4 Personen

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| 200 g           | rundergehakt                    |
| 600 g           | pompoenbladen                   |
| 1               | ui, gesnipperd                  |
| 2               | lookteentje                     |
| 1               | wortel                          |
| 1               | rode paprika                    |
| 1               | gele paprika                    |
| 1               | selderstengels                  |
| 2 eetlepels     | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 400 ml          | ELVEA Passata Natuur            |
| 1 theelepel     | oregano                         |
| 1 theelepel     | paprikapoeder                   |
| 0,50 theelepels | chilivlokken                    |
| 125 g           | geraspte kaas                   |
| 50 g            | rucola                          |
|                 | basilicumblaadjes               |

### Bereiding

1. Snijd op voorhand de paprika's, wortel en selder in kleine blokjes. Houd deze even apart.
2. Snijd de ui en de look fijn. Stoof deze aan in een scheutje olijfolie. Kruid met peper, zout en de chili. Roer er het tomatenconcentraat door.
3. Voeg de gesneden paprika, wortel en selder toe. Roer alles goed om en voeg na enkele minuten het gehakt toe.
4. Prak het gehakt met een houten lepel. Breng vervolgens op smaak met peper, zout, paprikapoeder en oregano. Wanneer het gehakt bijna gaar is, blus je met de passata.
5. Laat de saus voor minstens 10 min. Sudderend op een zacht vuurtje.
6. Verwarm de oven voor op 180 graden.
7. Neem een grote ovenschaal en begin laagjes te maken. Begin met een laagje saus, daarna een laag pompoenbladen,... Eindig met een laagje geraspte kaas.
8. Zet de lasagne voor ongeveer 30- 40 min. in de oven.





*Elvea, een feest uit Italië*

9. Verdeel de lasagne over de borden en werk af met rucola en enkele blaadjes basilicum.

Recept info: Chloé Kookt

