

Dit recept komt oorspronkelijk uit een kookboek, maar is in de loop der tijd stevig aangepast.

Ingrediënten

- 1 [ui](#)
- 3 tenen [knoflook](#)
- 2 blikken [linzen](#)
- 5 el [olijfolie](#)
- 1 blikje [tomatenpuree](#)
- 2 blikken [gepelde tomaten](#)
- 2 el [Italiaanse kruidenmix](#)
- 400 gr [Italiaanse wokgroenten](#)
- 1 zakje [bechamelsaus](#)
- 1 pak [lasagnabladen](#)
- 6 el [parmezaanse kaas](#)
- 25 gr [boter](#)

Bereidingswijze

Ui pellen en grof snipperen. Knoflook pellen. Water van de linzen afgieten.

3 el. olie verwarmen in een pan. Ui toevoegen en al roerend glazig bakken. Knoflook erboven uitpersen. Tomatenpuree toevoegen en kort meebakken. Tomaten toevoegen en in de pan fijn drukken of snijden. Kruiden en linzen toevoegen. Saus doorwarmen.

Als de groentenmix erg grof is, de groenten wat fijner snijden. In een wokpan 2 el. olie verwarmen en de groenten een paar minuten roerbakken.

Bechamelsaus klaarmaken volgens gebruiksaanwijzing.

Ovenschaal invetten. Dunne laag tomaten/linzensaus op de bodem verspreiden. 1 laag lasagnabladen over de saus verdelen. Dunne laag saus over de bladen verspreiden. Laag groenten er over verspreiden en afdekken met 1 laag lasagnabladen. Nogmaals een laag saus, groeten en lasagnabladen er op leggen. Bechamelsaus over de lasagna verdelen en bestrooien

met Parmezaanse kaas en schaafseltjes boter.

Over voorverwarmen op 220 graden Celsius. Lasagna in ongeveer 30 tot 40 minuten afbakken (de bovenkant moet mooi goudkleurig zijn).

Opmerkingen

De bechamelsaus kan natuurlijk ook zelf gemaakt worden van boter bloem en melk.