Lasagne van Limburgse bodem

Ingredienten voor 4 Personen

2 teentjes	Knoflook
1	Ui
2 eetlepels	Olijfolie
200 g	Wortelen
125 g	Selder
500 g	Gehakt
1 theelepel	Oregano
1 theelepel	Tijm
70 g	Tomatenpuree
400 ml	Tomaten
400 g	Tomaten
1 blokje	Runderbouillon
	Peper
	Zout
2 een bol	Mozzarella
12	Lasagnevellen
	Geraspte kaas
50 g	Boter
60 g	Bloem
600 ml	Melk

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snipper de ui en de knoflook. Fruit aan in een grote pan samen met 1 eetlepel olijfolie.
2. Snijd de wortel en de bleekselderij in kleine stukjes en voeg toe. Na een paar minuten voeg je het gehakt toe.
3. Voeg de tomatenpuree samen met de oregano en tijm. Doe de tomatenblokjes en gezeefde tomaten erbij. Breng op smaak met een snuifje peper en zout. Laat de saus nu circa 30 minuten pruttelen.
4. Terwijl de saus staat te pruttelen, maak je de bechamelsaus. Smelt Limburgse boter in een pannetje en voeg hier de bloem aan toe. Bak de roux zachtjes gedurende 3 minuten.
5. Giet dan beetje bij beetje de melk erbij en roer met een garde tot een gladde saus. Kruid de bechamelsaus af met een beetje peper en zout.
6. Snijd de mozzarella in dunne plakjes en vet de ovenschaal in met een beetje olie of boter.
7. Giet een klein beetje van de tomatensaus op de bodem. Leg hier enkele lasagnevellen op. Maak daarna laagjes: eerst tomatensaus, daarover bechamelsaus en daarop plakjes mozzarella. Dek af met de lasagnevellen en herhaal dit tot de ingrediënten op zijn. Eindig met de tomatensaus, bechamelsaus en mozzarella.
8. Bestrooi de traditionele lasagne met de geraspte kaas en zet 45 minuten in de oven.