**Lasagne**

**Voor 8 personen:**

**Benodigdheden:**

* 12 tomaten
* 3 (rode) uien
* 4 teentjes knoflook
* 800 gram gehakt
* 2 theelepels Italiaanse kruiden
* bosje verse basilicum
* 2 eetlepels rode tapanade
* 1 theelepel sambal
* 1 liter tomatensaus
* 3 courgettes
* 3 preien
* 3 bolletjes mozzarella
* 150 gram geraspte kaas
* 20 lasagnebladen

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Was de tomaten en de courgettes
* Pel de ui
* Pel en snijd de knoflook fijn
* Snijd de ui, de tomaten, de courgettes, de preien en de basilicumblaadjes in stukken
* Was de prei
* Bak de ui en knoflook in een beetje olie
* Voeg het gehakt toe en bak rul
* Bak de tomatenpuree even mee
* Voeg de tomaten, de courgette en de prei toe en breng op smaak met sambal, Italiaanse kruiden, basilicum en tapanade
* Laat de saus een paar minuten pruttelen
* Roer af en toe even goed door
* Snijd of scheur de mozzarella in dunne plakken
* Maak eventueel de lasagnebladen op maat
* **Vet de ovenschotel in**
* Vul de ovenschaal: eerst een laagje saus, dan lasagnebladen, laagje saus, plakjes mozzarella, lasagnebladen, laagje saus, lasagnebladen, laagje saus en maak af met strooikaas
* Bak de lasagne in 45 minuten gaar