

# LASAGNE

## INGREDIËNTEN

---

(Voor 4 à 6 personen)

- 60 gr boter
- ¾ l melk
- 2 eetlepels bloem
- 200 gr gemalen kaas\*
- 3 bolletjes diepvries spinazie
- 800 gr spaghettisaus\*
- 500 gr lasagnebladen
- 3 sneden gekookte ham\*
- Room
- Peper en zout

\* te verkrijgen bij Kaas & Co

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Maak een bechamelsaus met de boter, bloem en melk, en voeg er de gemalen kaas en de spinazie aan toe. Kruid met peper en zout.
2. Bereid de lasagne in een vuurvaste schotel (diameter 20cm en hoogte 5cm) in verschillende lagen:
  - Een dunne laag kaassaus en lasagne bladen
  - Een laag kaassaus, met een snede gekookte ham erop en lasagne bladen
  - Een laag spaghettisaus en lasagnebladen
  - Een laag kaassaus, met een snede gekookte ham erop en lasagne bladen
  - Een laag spaghettisaus en wat kruiden erop en eventueel een geutje room.
  - Werk af met een beetje gemalen kaas
3. Verwarm de oven voor op 180° en plaats er de schotel ongeveer een half uur in.

