Komkommer Lasagne

Ingrediënten:

9 lasagnevellen

500g gehakt (rundvlees of kalkoen)

1 grote ui, fijngehakt

2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 rode paprika, in blokjes gesneden

1 groene paprika, in blokjes gesneden

1 courgette, in plakjes gesneden

1 komkommer, in dunne plakjes gesneden

700g tomatensaus

250g ricotta kaas

250g mozzarella kaas, geraspt

50g Parmezaanse kaas, geraspt

2 eetlepels olijfolie

Zout en peper naar smaak

Verse basilicumblaadjes ter garnering

**Instructies:**

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui en knoflook toe en bak ze tot ze zacht en lichtbruin zijn.

Voeg het gehakt toe aan de pan en bak het rul tot het volledig gaar is. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de rode en groene paprika toe aan het gehaktmengsel en bak deze een paar minuten mee tot ze iets zachter worden.

Voeg de tomatensaus toe aan het mengsel en laat het geheel sudderen op laag vuur gedurende ongeveer 10 minuten. Proef en voeg indien nodig meer zout en peper toe.

Vet een ovenschaal lichtjes in met wat olijfolie. Leg een laagje van het gehaktmengsel op de bodem van de ovenschaal.

Leg daar bovenop een laagje lasagnevellen. Spreid een dunne laag ricotta kaas uit over de lasagnevellen en verdeel dan een aantal plakjes komkommer gelijkmatig over de ricotta.

Herhaal deze lagen tot alle ingrediënten op zijn, eindigend met een laagje gehaktmengsel.

Bestrooi de bovenkant van de lasagne met de geraspte mozzarella en Parmezaanse kaas.

Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en bak de lasagne in de voorverwarmde oven gedurende 30 minuten. Verwijder dan de folie en bak nog eens 10-15 minuten tot de kaas goudbruin en borrelend is.

Haal de lasagne uit de oven en laat het een paar minuten rusten voordat je het serveert. Garneer met verse basilicumblaadjes voor een extra vleugje smaak.