



*Elvea, een feest uit Italië*

## Snelle lasagne meatballs & mortadella



### Ingredienten voor 2 Personen

500 g	gehakt
1	ei
	verse peterselie
	paneermeel
	Lookpoeder
1	ui
2 teentjes	knoflook
1 l	ELVEA passata met basilicum
2 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
200 g	lasagnebladen
200 g	geraspte mozzarella kaas
12 sneetjes	mortadella
	geraspte Parmezaanse kaas
	peper
	zout
	olijfolie

### Bereiding

1. Meng het gehakt met fijngesneden peterselie, een ei, paneermeel en lookpoeder. Roer tot balletjes de grootte van een 1 euro-stuk (anders passen ze niet goed in de laagjes van de lasagne).
2. Bak de balletjes in een goeie klont boter goudbruin & zet aan de kant.
3. Snijd de ui fijn en plet de knoflook. Stoof aan in een goeie scheut olijfolie. Voeg het tomatenconcentraat toe & bak nog even mee. Blus met de tomatenpassata en laat alles 15 minuten inkoken. Kruid bij met peper & zout naar smaak.
4. Neem een ovenschaal. Doe op de bodem een klein beetje tomatensaus. Maak nu achtereenvolgens lagen van: lasagnevel, tomatensaus, enkele meatballs, mortadella, mozzarella & Parmezaanse kaas. Herhaal tot je ingrediënten (bijna) op zijn.
5. Leg nog 1 lasagnevel bovenaan & overgiet met de laatste tomatensaus. Werk af met gehaktballen, mozzarella & Parmezaanse kaas.
6. Bak in de oven voor zolang de verpakking van de lasagnevellen vermeldt. Dek af met aluminiumfolie als





*Elvea, een feest uit Italië*

de kaas dreigt aan te branden.

Recept info: Op Mijn Talloor

