



*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

