

## Lasagne met Brugge Abdij prior

### Ingredienten:

- 150 g Brugge Boter
- 1 chili pepertje
- 2 dikke, gerookte uien
- 350 g gemengd gehakt
- 350 g filet américain
- 150 ml witte wijn
- 600 g tomatenblokjes
- 4 el tomatenpuree
- 600 ml volle melk
- 1 ui
- 2 bladen laurier
- 50 g bloem
- 250 g Brugge prior geraspt
- 10 à 15 vellen groene lasagne
- bladpeterselie en rucola als afwerking
- ½ tl nootmuskaat
- peper en zout

### Bereiding:

1. 100 g boter verhitten in een ruime kom en hierin de versnipperde chilipeper en de uien fruiten, het gehakt en américain toevoegen en kort aanbakken.
2. Hierbij de wijn toevoegen en de tomatenblokjes, peper, zout en tomatenpuree. Dit alles 20 min zachtjes laten pruttelen zonder deksel. Af en toe omroeren en eventueel bijkruiden.
3. De melk koken samen met een versnipperde ui en de laurier en dan zeven.
4. Roux maken met 50 g boter, 50 g bloem en melk. Voeg geraspte kaas en kruiden toe en meng tot een gladde saus.
5. Een ovenschaal inboteren en beginnen met lasagnevellen en hierop een laag gehaktsaus, terug vellen, bechamelsaus, geraspte kaas, lasagnevellen enz. De bovenlaag moet bechamelsaus zijn met de rest van de kaas.
6. Dit in de oven bakken bij 180°C gedurende 40 minuten.

Smakelijk!

4 personen

100 min

Hoofdgerecht

3

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/lasagne-met-brugge-abdij-prior>