

Lasagne met lamsvlees, Brugge Prestige en Brugge Oud



Ingrediënten:

- 200 g Nazareth Boter
- 3 wortels
- 2 dikke uien
- 3 stengels witte selder
- 300 g pompoen
- 2 rode paprika's
- 125 ml volle room
- ¼ liter kippenbouillon
- 120 g erwtjes
- 150 g bloem
- 250 g lamsvlees
- 1 vel bakpapier
- 250 g lasagne vellen
- 200 g Brugge Prestige, gemalen
- 200 g Brugge Oud, gemalen
- peper en zout

Bereiding:

1. In een kom 150 g Nazareth Boter verhitten. Snijd de wortels, ui en selder in kleine stukjes. Voeg ze bij de boter en stoof 5 minuten aan. Daarna de stukjes pompoen en paprika hieraan toevoegen en nog eens 10 minuten aanstoven.
2. Voeg de room en de bouillon en de erwtjes toe. Kruid bij met peper en zout
3. Onder stevig roeren de bloem overstrooien op een matig vuurtje
4. Snijd het lamsvlees in kleine blokjes
5. Nu het vlees afbakken in 50 g boter en dit alles toevoegen bij de groenten. Nog eens goed omroeren en van het vuur nemen.
6. Nu in een ovenschaal van 25X32cm een bakpapier leggen en hierop in volgorde een laag lasagne vellen, ½ van het mengsel, ½ van het kaasmengsel (Oud en prestige), dan weer een laag vellen en de rest van de kaas.
7. Dit alles in een voorverwarmde oven bij 180 à 200°C plaatsen gedurende 30 minuten tot een mooie korst is bekomen.

Smakelijk!

4 personen
60 min
Hoofdgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/lasagne-met-lamsvlees-brugge-prestige-en-brugge-oud>