

Carmella's lasagne

Vernoemd naar de fantastisch kokende vrouw van de roemruchte mafioso Tony Soprano. In de tv-serie maakt ze deze lasagne voor iedereen in de familie die ziek of zielig is. Haar culinaire handtekening: blaadjes verse basilicum tussen de lagen.



400 gram lasagnevellen
zout
200 gram belegen Goudse kaas
(plakken)
100 gram

parmezaanse kaasflinters
16 blaadjes verse basilicum

Ragù:

6 eetlepels olijfolie
500 gram rundergehakt
1 gesnipperde ui
1 teen knoflook (gehakt)
1 winterwortel (in kleine blokjes)
2 stengels bleekselderij (fijnge-
hakt)
350 ml Sofrito (tomatensaus)
1 dl rode wijn

1 dl water
2 bouillonblokjes
1 eetlepel Italiaanse kruiden
2 laurierblaadjes
peper en zout
~~100 ml slagroom~~
Bechamelsaus:
4 eetlepels boter
5 eetlepels bloem
 $\frac{1}{2}$ liter melk
~~200 ml slagroom~~
2 theelepels zout
2 theelepels nootmuskaat
2 eieren

Vorbereiding: Reken anderhalf uur. Bak gehakt rul in hete olijfolie. Verhit voor de ragù in braadpan 4 eetlepels olie. Fruit hierin ui, knoflook, wortel en bleekselderij. Roer tomatenpuree, water en wijn erdoor. Voeg kruiden, gehakt, bouillonblokje, peper en zout toe. Roer room erdoor en laat 30 minuten op een laag pitje inkoken. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Smelt voor de bechamelsaus boter in steelpan, voeg bloem toe en laat 2 minuten goed doorwarmen zonder dat het bruin wordt. Voeg al roerende melk en room toe. Zout, peper en nootmuskaat toevoegen. Laat 10 minuten zacht doorkoken. Zet het vuur uit en roer eigeel erdoor. Kook de lasagnevellen 5 minuten in kokend water met 1 eetlepel olijfolie. Niet meer dan 5 tegelijk. Laat uitlekken op een schone theedoek.

Bouw de lasagne laag voor laag als volgt op in een ingevette ovenschaal: laagje ragù, laag lasagnevellen, blaadjes basilicum, plakken kaas, ragù, lasagne vellen, bechamel, parmezaanse kaas. Laat afkoelen, dek af met plasticfolie en knoop een schone theedoek om de schaal.

Vlak voor serveren: Reken drie kwartier. Verwijder folie en bak de lasagne in 35 minuten goudbruin in een oven van 180 graden.

Server met een frisse tomatensalade, vers afgebakken ciabatta-brood en een glas fruitige rode wijn. Italiaanse Bardolino smaakt er perfect bij.