

Jukebox Diner

Recept van week 5

Ingezonden door: Jamie Oliver

Lasagna met stoofvlees

Ingrediënten voor 6 personen

200 gr Pancetta (of bacon) in kleine stukjes
200 gr spek in dobbelsteentjes
500 gr stoofvlees in stukjes
theelepel kaneel
1 winterpeen in kleine blokjes
2 teentjes geperste knoflook
1 grote ui gesnipperd
2 laurierblaadjes
2 blikken tomaat (400 gr per blik)
1 glas rode wijn of water
1 handvol Italiaanse kruiden (tijm, rozemarijn, salie) fijn gesneden
1 rode peper (met of zonder zaadjes) fijngesneden
1 theelepel gedroogde koriander
1 pompoen in stukken en zonder schil en ontdaan van pitjes
250 ml creme fraiche
1 handvol geraspte Parmezaanse kaas
een paar zoute ansjovisjes uit blik fijngesneden
1 bolletje buffel mozzarella in plakken
olijfolie
Lasagnabladen (kant-en-klaar pak)



Bereidingswijze

Wrijf de stukken pompoen in met olijfolie, het pepertje en de koriander en breng ze op smaak met peper en zout. Leg alles op een bakplaat (denk aan bakpapier) en laat ze in de oven zacht worden in ongeveer een half uur. Afhankelijk van je oven duurt het korter of langer, prik af en toe met een sateprikker om te voelen of ze al zacht zijn. Zodra ze klaar zijn haal je ze uit de oven en leg je ze apart. Terwijl de pompoen in de oven ligt begin je aan de saus. Bak in een braadpan de Pancetta (bacon) en de kaneel in een beetje olijfolie tot het lichtbruin is. Nu doe je de knoflook, wortel, ui en kruiden erbij. Roer dit goed door en voeg vervolgens het spek en het stoofvlees toe. Bak dit een paar minuten mee. Nu blus je het af met de rode wijn en voeg je de blikken tomaat en de laurierblaadjes toe. Roer alles een laatste keer goed door, zet het vuur laag en doe de deksel op de pan. Vervolgens kun je alles ongeveer 1 tot 1,5 uur laten stoven tot het vlees gaar en zacht is. Om de saus dikker te maken kun je op een gegeven moment de deksel van de pan halen. Dit is een kwestie van af en toe doorroeren en kijken wat de saus doet. In de meeste lasagnas gebruik je een bechamel saus, deze maak je ook in Jamie-style. Doe in een kom de creme fraiche en voeg hier de Parmezaanse kaas en de fijn gesneden ansjovis aan toe. Breng het op smaak met peper en roer het goed door. Als het te dik is kun je eventueel een beetje water toevoegen.

Als alles klaar kun je de ovenschaal gaan vullen. Begin met een bodem van lasagnabladen, vervolgens een laag 'rode' saus, een paar plakken pompoen, een paar lepels 'witte' saus en een paar plakken mozzarella, dit herhaal je tot alles op is en je eindigt met een laag witte saus. Nu gaat de schaal de oven in voor ongeveer 30 tot 45 minuten. Als de lasagnabladen zacht zijn is het klaar.

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl