**Lasagne in de oven**

zuiver rundgehakt
tomaten uit blijk
tomatenpuree
knoflook
ui
rode paprika’s
gedroogde basilicum
oregano
peterselie

tijm
paprikapoeder
peper en zout
bloem
boter
melk
parmezaan
olijfolie
[lasagnevellen](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)
beenham
gruyère

Maak een dikke saus met rul gebakken rundergehakt, tomatenblokjes, tomatenpuree, geplet knoflook, gesnipperde ui en in brunoise gesneden rode paprika. Kruid met gedroogde basilicum, oregano, peterselie, tijm, zacht paprikapoeder, peper en zout.

Maak een [**bechamelsaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en roer er geraspte Parmezaan door.

Neem een ruime diepe ovenschotel, vet deze in met olijfolie en vul met lagen, te beginnen met voorgekookte [**lasagnevellen**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm), daarop een plak beenhesp, daarop de vleesmassa, daarop een laagje gemalen gruyère.

Herhaal dit en schep als laatste laag de bechamel op de schotel. Bestrooi deze met gemalen gruyère en geraspte parmezaan.

Zet de schotel 35 minuten in een oven op 185°C tot de kaas kleurt.