**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.