

Lasagne zonder oven



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Italië

Bereiding: 45 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 500 gr Italiaanse braadworstjes, waarvan je het vel verwijderd
- 1 ui, fijngehakt
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- snufje rode peper vlokken
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 2 blikjes hele, gepelde tomaten à 400 gr
- 1 takje basilicum, plus een handvol basilicumblaadjes

- zout en peper
- 250 gr lasagnebladen
- 125 gr mascarpone of roomkaas
- 125 gr mozzarella, in dunne plakjes en drooggedept

Bereidingswijze

1. In een grote sauteerpan of hapjespan met een deksel verhit je de olie op hoog vuur goed heet. Voeg de worstjes, van hun huid ontdaan, toe en bak al roerend tot alles rul en bruin is, ongeveer 4 minuten. Haal de worst uit de pan en bewaar. Laat zoveel mogelijk olie in de pan achter.
2. Temper het vuur tot medium-laag, voeg de ui, knoflook en pepervlokken in de pan en bak al roerend ongeveer 7 minuten, tot de uisnippers zacht zijn. Voeg de oregano, de gepelde tomaten met sap toe en druk de tomaten plat met een lepel of een aardappelstamper, het takje basilicum en de gebakken worst met eventueel sap. Breng op smaak met zout en peper en laat ongeveer 5 minuten onder voortdurend roeren zachtjes sudderen. Controleer op smaak (het moet een beetje zout te zijn) en gooi de basilicum takje weg.
3. De inhoud van de blikjes tomaten kunnen nog wel eens variëren, dus kijk of de saus nog iets moet inkoken of dat er wat water bij moet.
4. Breek de helft van de lasagnebladen doormidden (het is prima als er kleinere stukken afbreken) en duw met een lepel elk stuk in de saus, verdeel ze gelijkmatig over de pan (je kunt dit het beste van het vuur af doen) Breek de resterende helft van de lasagnebladen ook doormidden en verdeel ze gelijkmatig druk dan steeds met de achterkant van een lepel om ze onder te dompelen. Dek de pan af en laat 12 minuten zachtjes sudderen (verhoog indien nodig het vuur) tot de lasagnebladen gaar zijn en de saus iets is ingedikt.
5. Lepel de mascarpone over de lasagne en roer door de saus. Leg dan de mozzarella er op en laat zachtjes sudderen tot de kaas gesmolten is, dat duurt ongeveer 2 minuten. Strooi er van het vuur af de basilicumblaadjes overheen scheur de grote blaadjes doormidden. Laat de lasagne van het vuur af ongeveer 10 minuten rusten en serveer.

Tenslotte

Voor Italianen zal dit wel een doodzonde zijn maar deze "lasagne" is bijzonder lekker en kinderen zijn er dol op! Ik maakte deze lasagne eens toen ik niet over een oven beschikte. Puristen vinden dat er ricotta in moet ipv mascarpone, maar met mascarpone vind ik hem lekkerder. Kan ik die niet krijgen dan neem ik ricotta of zelfs roomkaas. Bij een gewone lasagne ben je toch gauw 1 uur en 15 minuten kwijt dus voor mensen die weinig tijd hebben is dit ook een mooie oplossing. Het oorspronkelijke idee kwam van een vriendin, die er een sport van maakte om allerlei ovensgerecht in een sauteer- of hapjespan te maken. Ik zou zeggen probeer deze troostrijke "nep" lasagne eens te maken. Je zult er geen spijt van krijgen!