

Mini-lasagne / Mini Lasagna



Boodschappenlijstje

2 eetlepels olijfolie	1 klein blikje tomatenpuree
1 middelgrote ui, in blokjes	1 theelepel gemengde Italiaanse kruiden
1 teentje knoflook, geperst	versgemalen peper en zeezout, naar smaak
1 rode puntpaprika, blokjes	1 pak verse lasagnevellen
½ courgette, in blokjes	100 gram geraspte cheddar kaas
300 gram rundergehakt	100 gram mozzarella, gesneden
1 blik gepelde tomaten	

Zo maak je Lasagnehapjes

Laat de verse lasagne op kamertemperatuur komen.

Verhit olie in een pan op middelhoog vuur, bak de ui en knoflook 1-2 minuten. Voeg (als de ui glazig is) de paprika- en courgetteblokjes toe en bak ze mee. Doe gehakt erbij, bak tot het bruin is en roer de tomaten er door. Voeg de gemengde kruiden, peper en zeezout toe, roer tot alles gemengd is. Laat het 10 minuten garen, neem van het vuur en zet het opzij.

Verwarm de oven voor op 200 °C / 180 °C hetelucht

Gebruik een koekjesuitsteker om cirkels uit de pasta te steken. Steek zoveel mogelijk cirkels uit de lasagnevellen en bewaar de restjes. Neem een muffinvorm en leg twee stroken bakpapier in elk gat. Leg ze er kruislings in (dan kun je de mini-lasagne er makkelijk uit tillen).

De opbouw

Vul elk gat met een pasta cirkel en schep er saus op, dek af met een cirkel. Pastarestjes mag ook, strooi er wat kaas bovenop. Herhaal dit om drie lagen te maken, eindig met de twee soorten kaas.

Bak de mini-lasagnes in 25 minuten of tot ze goudbruin zijn. Serveer de lasagne warm of koud of geef ze mee naar school, in de lunchbox. Wat overblijft kan tot 3 dagen in de ijskast bewaard worden.

Om de Lasagne langer te bewaren kun je ze ook individueel invriezen

Mini-lasagne / Mini Lasagna



Shopping list

2 tablespoons olive oil	1 small tin tomato puree
1 medium onion, diced	1 teaspoon mixed Italian herbs
1 clove garlic, crushed	freshly ground pepper & sea salt, to taste
1 red bell pepper, diced	fresh lasagna sheets
½ courgette, diced	100g mozzarella, chopped
300 g minced beef	100g cheddar cheese,grated
1 tin peeled tomatoes	

How to make mini lasagnas

Allow the lasagne sheets to come to room temperature.

Heat oil in a pan on medium heat, fry onion and garlic for 1-2 minutes.

When the onion is translucent add bell pepper and courgette, fry until soft.

Add mince, fry until browned and add tomatoes, puree, herbs and seasoning, Stir until combined, simmer for 10 minutes, remove from heat and set aside.

Preheat oven to 200°C / 180°C fan

Use a cookie cutter to cut out pasta circles.

Cut out as many circles as possible from the lasagna, save the scraps.

Use a muffin tin and place two strips of baking paper in each hole.

Place them in a cross (this makes it easy to lift the bites out).

To assemble

Fill each hole with a pasta circle, spoon some sauce on top.

Cover with 1 circle of pasta (or pasta scraps) and some cheese.

Repeat to make three layers, finish with grated cheese on top.

Bake the lasagnas for 25 minutes or until golden brown.

Serve the lasagnas warm or cold or pack them in a lunch box.

Any leftovers can be stored in the fridge for up to 3 days.

To keep the mini lasagnas longer, you can also freeze them individually