

Lasagne van **Makreel**



4 mensen

20 min voorbereiding

45-50 min koken

De ingrediënten

3 blikjes van 112,5g la belle-iloise Makreelfilets met tomatensaus
8 lasagnevellen
70g geraspte Gruyère kaas
3/4 liter melk
35g boter
35g bloem
5g zout (een afgestreken theelepel)
3 snufjes peper
2 snufjes nootmuskaat

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 200°C (th.6/7)
- 2- Om de béchamelsaus te maken: Smelt de boter in een steelpan, voeg de bloem toe en roer tot een gladde saus. Voeg de melk toe en kook onder voortdurend roeren tot het kookt. Voeg zout, peper en nootmuskaat toe
- 3- Week de lasagnevellen een paar minuten in koud water
- 4- Verkruimel de makreel met de tomaat in een kom met een vork
- 5- Het gerecht in elkaar zetten: een laag béchamelsaus, een laag lasagne, een laag makreel met tomatenkruimels, een laag béchamelsaus, een laag lasagne, een laag makreel, een laag béchamelsaus, bestrooi met geraspte Gruyère
- 6- Plaats ongeveer 45 minuten in de oven