



Lasagnesoepp



Bereidingstijp

> 1h



Moeilijkheidsgraap

Moeilijk



Ingrediënten

75 gram pancetta
2 eetlepels olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 wortel (fijngesneden)
1 stengel selder (fijngesneden)
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
250 gram gehakt
1 eetlepel tomatenpuree
1 theelepel provençaalse kruiden
400 gram tomaten uit blik
1 l runderbouillon
1 blaadje laurier
150 gram lasagnebladen (gedroogd)
30 gram parmezaan (geraspt)
75 gram mascarpone
1 bosje basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bak de pancetta op een laag vuur in een diepe pan (die ook in de oven mag) tot de olie vrijkomt en de pancetta krokant is. Schep de pancetta uit de pan en hou apart. Voeg de olijfolie toe aan het vet van de pancetta en fruit hierin de ui, wortel en selder gedurende 15 minuten. Voeg de knoflook toe en fruit nog 2 minuten. Zet het vuur hoger en voeg het gehakt toe. Roerbak tot het mooi bruin gebakken is. Voeg de pancetta opnieuw toe, samen met de tomatenpuree en de Provençaalse kruiden. Roer goed.
- 2.** Voeg de tomaten en de bouillon toe. Breng aan de kook, voeg laurier, peper en zout toe. Laat 20 minuten pruttelen.



- 3.** Breek de lasagneblaadjes in stukken en voeg ze toe. Laat 5 minuten meekoken.
- 4.** Meng intussen de Parmezaanse kaas met de mascarpone. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel het mascarponemengsel over de soep en zet de pan 3 minuten onder een hete grill.
- 5.** Schep de soep in 4 borden. Werk af met basilicum.