**[Savooiekool-lasagne](https://www.boodschappen.nl/recept/savooiekool-lasagne/)**



**Ingrediënten: 4 personen**

* 0.5 savooiekool
* 300 gram rundergehakt
* Italiaanse kruiden
* 250 milliliter tomatensaus
* (Lactosevrije bechamelsaus)
* 150 gram gekookte ham of 150 gram salami
* Goudse 30+ kaas (in dunne plakken)
* 100 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

**Bereiden**

1. Maak de koolbladeren los en blancheer 2 minuten in ruim kokend water met zout. Schep in een vergiet en laat uitlekken.
2. Verhit intussen de olie en bak hierin het gehakt met de kruiden, een snuf zout en peper in 2 minuten rul. Voeg de tomatensaus toe en laat 1 minuut koken. Bereid de bechamelsaus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de oven voor op 200ºC.
3. Bestrijk de bodem van de schaal met bechamelsaus en bekleed met een paar koolbladeren. Verdeel hierover de helft van de gehaktsaus en dek af met kool. Verdeel hierover de helft van de bechamel, de ham en mozzarella, dek weer af met kool en vervolg met de gehaktsaus. Dek af met de laatste koolbladeren en verdeel de bechamel erover.
4. Bestrooi met de kaas en bak de lasagne in het midden van de oven in circa 20 minuten goudbruin