**LASAGNE DI MAMMA**

*Mamma immigreerde in 1924 naar Nederland. Zij nam maar een paar spulletjes mee. Een ervan was haar receptenboek. Inmiddels is de Lasagne van mamma Piarci wereldberoemd.*

**Benodigdheden voor 4 personen:**

* Mix voor lasagnesaus
* 300 gram gehakt
* 125-174 gram lasagnebladen
* Ca 50 gram geraspte kaas
* één klontje boter

**Bereidingswijze:**

1. Verwarm de oven op 210 graden Celsius.
2. Meng de mix met een ½ liter koud water en ¼ liter halfvolle melk.
3. Roer de mix erdoor en breng het geheel aan de kook (ca. 1 minuut)
4. Doe de saus en de lasagnebladen in lagen in de ovenschaal.
5. Laat de ovenschaal in 30 minuten gaar worden.

**Serveertips**

* Laat de lasagne minimaal 5 minuten afkoelen.
* Serveer de lasagne in diepe borden.
* Geef Parmezaanse kaas op elke portie.
* Voeg peper en zout naar smaak toe.
* Geef er een gemengde salade bij.