

Ingrediënten

- **Pour 10 rouleaux**
- 5 rectangles de pâtes fraîches
- 500 g de champignons de Paris
- 3 tranches de jambon
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 40 cl de lait + 10 cl
- 40 g de Grana Padano Galbani + 20 g
- Persil
- Poivre et sel du moulin



Fotos



Recept

1. Ôter les pieds des champignons, les essuyer et les émincer finement. Les cuire dans une sauteuse avec une noix de beurre, sel et poivre, jusqu'à ce qu'ils ne rejettent plus d'eau, réserver.
 2. Préparer la béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, fouetter pendant 20 secondes puis ajouter les 40 cl de lait peu à peu. Fouetter en attendant que ça épaississe entre chaque ajout de lait. Prélever 100 g que vous réservez, saler et poivrer le reste et ajouter le Parmesan puis les champignons et 1 cs de pluches de persil, mélanger.
 3. Couper les lasagnes en 2, couvrir d'une cuillère à soupe de béchamel au champignons, étaler bien puis déposer la tranche de jambon et à nouveau 1 cuillère de béchamel, rouler et déposer dans le plat.
 4. Répéter l'opération pour les 10 tranches, allonger la béchamel restante avec les 10 cl de lait et en recouvrir les lasagnes.
 5. Saupoudrer avec le Parmesan restant et enfourner pour 25 à 30 minutes à 180°C (à surveiller selon les fours).
 6. En cours de cuisson arroser avec la béchamel plus liquide du fond du plat.
-

Bron

<https://www.facebook.com/recettesweight/posts/868273108389417>

<https://www.recettemarocaine365.com/lasagnes-roulees-au-jambon-et-champignons/>

Info Martine Lycke

11/09/2023 – 12/09/2023

500 g champignons in stukjes
bakken en opzij houden

Béchamel:

50 g boter laten smelten

50 g bloem laten meebakken

400 ml melk en goed roeren, laten dikken

100 ml opzij houden

+ 100 ml melk erbij doen

= laatste laag van de lasagne

Bij de Bechamel

+ de gebakken champignons

+ peterselie

+ 40 g Parmezaan

+ lookpasta

Laagjes maken

Lasagne / champignonsaus / Gekookte hesp, ...

Laatste laag = de 100 + 100 ml

Oven afgedekt : 180°C – 35 minuten

Gemaakt dag voordien in oven met een witloofschotel

's anderendaags + wat melk/room en 20 Parmezaan opwarmen, 6

min microgolf