

150 g Brugge d'Or
 + 50 g extra om te garneren
 2 uien, fijngesnipperd
 1 aubergine, in blokjes
 1 courgette, in blokjes
 1 gele paprika, in blokjes
 250 g champignons, in blokjes
 300 g orzo
 2 el tomatenpuree
 400 g tomatenblokjes uit blik
 500 ml groentebouillon
 Enkele blaadjes verse basilicum
 Peper en zout
 Olijfolie

- 1 Stooft alle groenten aan in een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout. Voeg de tomatenpuree, tomatenblokjes, orzo en groentebouillon toe. Meng alles goed onder elkaar.
- 2 Schep het mengsel in een vuurvaste ovenschaal en plaats gedurende 25 minuten in een voorverwarnde oven van 180 graden. Haal de schotel uit de oven en roer er de basilicum en de Brugge d'Or kaas door. Strooi er nog een beetje kaas bovenop.
- 3 Plaats de schotel nog een 5-tal minuutjes terug in de oven tot de kaas mooi gesmolten is. Garneer met verse basilicum.

Tip: ook lekker met stukjes gebakken worst erbij!



BELGISCHE TWIST



Jouw favoriete gerechten? Die maak je nóg lekkerder met Kazen van bij ons. Laat je inspireren door onze topgerecht, samengesteld door echte chefs. Of ontdek de perfecte kaas voor jouw gerecht op [kazenvanbijons.be](#).

PASSADILLA

 2 PERSONEN

 BEREIDING
25 min

8 plakjes Passendale Classic
4 tortillawraps
1 grote kipfilet
2 rode uien, in halve ringen
1 kl paprikapoeder
2 tomaten, in blokjes
200 g zwarte bonen uit blik
150 g maïskorrels
Enkele takjes koriander
1 handje veldsla
4 radijsjes, in schijfjes
Olijfolie

- 1 Bak de kip en de uien samen in een scheutje olijfolie. Voeg het paprikapoeder en een scheutje water toe. Laat 15 minuten sudderen onder deksel. Haal de kip vervolgens uit de pan en snijd in kleine stukjes. Meng vervolgens terug onder de uien in de pan.
- 2 Spoel de zwarte bonen onder koud water. Meng de tomaten met de zwarte bonen, maïskorrels en koriander tot een salsa.
- 3 Beleg de helft van de wraps met twee plakjes Passendale, stukjes kip en wat salsa. Bedek opnieuw met twee sneetjes kaas en leg er telkens een tweede wrap bovenop.
- 4 Verhit een grote pan op het vuur (je hebt geen vetstof nodig). Bak de passadilla's één voor één tot ze mooi goudbruin kleuren. Snijd ze in driehoekjes en serveer met een slaatje van veldsla en radijsjes.



FLASAGNE

 4 PERSONEN

 BEREIDING
60 min

8 sneetjes Flandrien Gerijpt
100 g geraspte Flandrien
20 lasagnevellen

VOOR DE TOMATENS AUS:
1 ui, fijngesnipperd
1 teentje look, fijngesnipperd
1 rode paprika, in blokjes
1 courgette, in blokjes
1 wortel, in blokjes
500 g gemengd gehakt
150 ml rode wijn
600 ml tomatenpassata
1 el Italiaanse kruiden
Peper en zout
Olijfolie

VOOR DE BECHAMELS AUS:
50 g boter
50 g bloem
600 ml melk
Peper en zout
Nootmuskaat

- 1 Stof alle groentjes aan in een scheutje olijfolie tot ze zacht zijn. Voeg vervolgens het gehakt toe en laat rul bakken. Blus met de rode wijn en de tomatenpassata. Kruid de saus met Italiaanse kruiden, peper en zout. Laat sudderen op een zacht vuurtje gedurende 20 minuten.
- 2 Maak ondertussen de bechamelsaus. Smelt de boter in een steelpannetje op het vuur en voeg de bloem toe. Laat even uitbakken. Doe vervolgens de melk erbij en roer tot een gladde, dikke saus. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 3 Neem een ovenschaal en schep een laagje tomatensaus op de bodem. Bedek met lasagnevellen. Lepel er een laagje bechamelsaus over en schik er enkele sneetjes Flandrien kaas bovenop. Bedek opnieuw met lasagnevellen. Herhaal nu alle stappen tot de schotel volledig gevuld is.
- 4 Bestrooi de flasagne nog met de geraspte Flandrien. Plaats 35 minuten in een voorverwarde oven van 180 graden alvorens te serveren.

