

LASAGNE VAN GROENTE



INGREDIËNTEN

- 1 Courgette
- 4 Tomaten
- 1 Blikje tomatenpuree
- Half Doosje champignons
- 1 Gele paprika
- 1 Teentje knoflook
- 25 gram geraspte 30+ kaas
- Italiaanse kruiden

VARIATIE TIP

*"VERVANG DE KAAS DOOR VEGANIS-
TISCHE KAAS VOOR EEN VOLLEDIG
VEGAN MAALTIJD".*

BEREIDINGSWIJZE

- o Verwarm de oven voor op 200 graden
- o Snij de courgette, tomaat en champignons in dunne plakjes
- o De paprika snij je in kleine blokjes en de knoflook pers je met een knoflook pers.
- o Pak vervolgens een kleine ovenschaal en begin met het bedekken van de bodem met de courgette schijfjes, de volgende laag bedek je met tomaat, de laag erna met champignons, de laag daarna met paprika en de laag daarna met tomatenpuree en knoflook. Herhaal deze stappen tot de groente en tomatenpuree op zijn.
- o De laatste laag creëer je door de kaas eroverheen te strooien.
- o Bak de lasagne gedurende 45 minuten in de oven.
- o Voeg naar smaak nog wat Italiaanse kruiden toe voor het echte Italiaanse lasagne gevoel!
Buon Appetito!