

lasagne op basis van groenten

Ingrediënten :

- wortelen
- Broccoli
- Champignons
- Courgettes
- Aubergines
- look
- ajuinen
- basilicum
- lasagne bladen
- Mozzarella
- Geraspte kaas
- Tomatensaus
- kruiden (kurkuma, Provençaalse kruiden)
- peper en zout



Bereiding :

1. was de groenten.
2. Snijd de ajuinen en look in kleine blokjes.
3. Snijd de courgettes, wortelen en aubergines in plakjes.
4. hak de basilicum fijn.
5. Snijd de broccoli in kleine roosjes. .
6. Doe wat olie in een kookpot en stoof de ajuinen en look hierin.
7. Voeg de wortelen toe en laat 5-10 minuten stoven.
8. voeg daarna de courgettes, aubergines en champignons erbij.
9. Kook de broccoli 3 minuten in een kookpot en was deze dan af met koud water.
10. Voeg de tomatensaus en de kruiden toe aan de groente mengeling. Laat even nagaren.
11. Maak nu de laagjes van de lasagne in een ovenschaal. Eindig met basilicum.
12. Laat deze 20 minuten garen in de oven op 220°C.