Verse vegetarische lasagne

met Vita+ Gekiemde Granen

Hoofdgerecht Vegetarisch

4 personen

90 min



Een verse lasagne is puur comfort food. Geef deze Italiaanse klassieker een originele en gezonde twist door de pastavellen te vervangen door sneetjes Vita+ Gekiemde Granen. In no time en met weinig moeite tover je een lekkere, huisgemaakte lasagne op tafel voor de hele familie. Dit recept kan ook gemaakt worden met oud brood.

Ingrediënten

- 8 tot 18 sneden Vita+ Gekiemde Granen brood
- 500 g tomatenpuree (passata)
- 3 g oregano
- 50 g olijfolie
- 15 g verse basilicum
- 250 g geraspte mozzarella
- 350 g aubergine
- 40 g zwarte olijven
- Zout
- Peper

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de tomatenpuree, oregano en olijfolie. Voeg zout en peper toe.
3. Hak de basilicum fijn en voeg ¾ toe aan de tomatensaus.
4. Laat de saus gedurende 30 min. sudderen op een zacht vuur.
5. Snijd de aubergines in plakken van 5 mm dikte.
6. Snijd de zwarte olijven in stukjes.
7. Rol de sneetjes Vita+ Gekiemde Granen plat met een deegrol.

Benodigdheden

- Deegrol
- Ovenschotel



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.

8. Giet een basis tomatensaus in de ovenschotel. Leg daarop een eerste laag aubergineplakken en bestrooi met stukjes zwarte olijf. Leg er vervolgens de sneetjes Vita+ Gekiemde Granen brood op en wat geraspte mozzarella. Herhaal deze stappen tot de ovenschaal net niet gevuld is. Werk af met een rijkelijke laag geraspte mozzarella.

9. Bak de lasagne gedurende 30-40 min. op 180°C.

10. Haal de lasagne uit de oven, voeg de rest van de gehakte basilicum toe en een scheutje olijfolie.