

DINNERLY



Groentelasagne met mozzarella met paprika en courgette



ca. 50min



2 personen

Vandaag serveren we lasagne met lekker veel groente. We laten de traditionele béchamelsaus en het gehakt achterwege, maar dat doet niets af aan de smaak. Met courgette, een frisse tomatensaus met paprika en gesmolten mozzarella is elke laag even verrukkelijk. Dus prik van alles een beetje op je vork en geniet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 courgette
- 1 paprika
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 400g tomatenpassata^{1,2}
- 1 pakje verse lasagnebladen
- 100g jonge geraspte kaas³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- aluminiumfolie

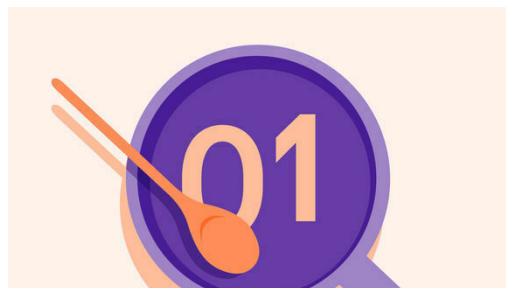
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

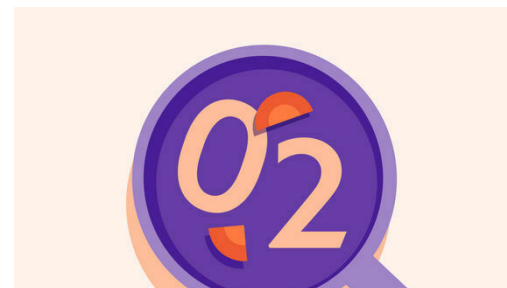
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 826kcal, vet 24.6g, koolhydraten 118.5g, eiwit 29.6g



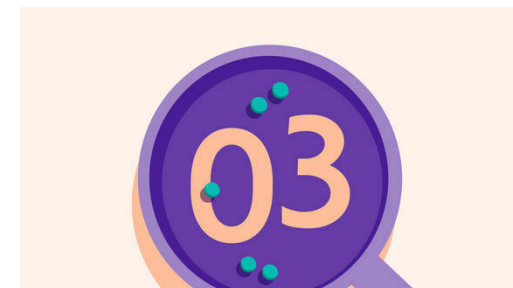
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snij de **courgette** in plakken van ca. 1cm dik. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in blokjes van ca. 2-3cm. Pel 1 teen knoflook en snij grof.



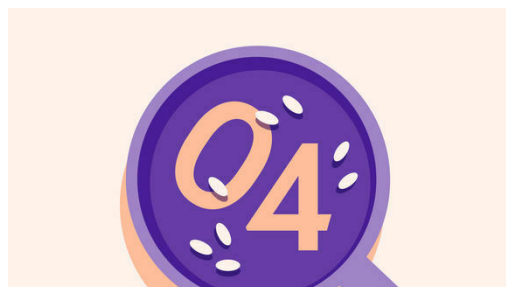
2. Saus maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** ca. 3min, voeg dan de **kruidenmix** en knoflook toe en bak 1min mee. Roer de **tomatenpassata**, 200ml heet water, een flinke snuf zout en ½tl suiker erdoor en breng aan de kook. Neem de **saus** van het vuur, proef en breng op smaak met peper, zout en suiker.



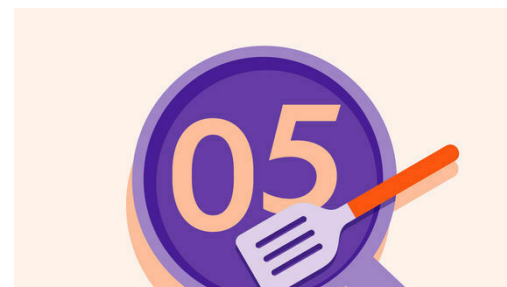
3. Lasagne maken

Bedek de bodem van een middelgrote ovenschaal met wat **saus** en verdeel er een laag **lasagnebladen** over. Schep een laag **saus** over de **bladen**, leg de **courgette** erop en dek weer af met een laag **lasagnebladen**.



4. Lasagne afmaken

Schep opnieuw een laag **saus** over de **bladen** en bedek die met de **helft van de mozzarella**. Verdeel de **rest van de lasagnebladen** en de **rest van de saus** in meerdere lagen over de **mozzarella**. Voeg dan de **rest van de mozzarella** als laatste laag toe.



5. Lasagne bakken

Bak de **lasagne** 15min in de oven, dek 'm dan af met aluminiumfolie en bak nog ca. 10min, tot de **lasagnebladen** gaar zijn. Haal de **lasagne** uit de oven en laat ca. 10min rusten. Verdeel 'm in porties en serveer.



6. Groene extra's

Als je nog een peterselie- of basilicumplantje in je vensterbank hebt staan kun je een paar blaadjes plukken, kleinsnijden en aan je saus toevoegen. Of gebruik ze om je borden te versieren.