



Makkelijke lasagnesoepp

met courgette, linzen en rozemarijn



ca. 30min



2 personen

Weet je wat wij nog lekkerder vinden dan lasagne? Weinig afwas hebben. Met deze makkelijke lasagnesoepp geven we je daarom het beste van twee werelden: een heerlijke pan met comfortfood én bijna geen afwas. Je hebt namelijk maar één pan nodig om dit hele gerecht te maken.

Wat je van ons krijgt

- 1x cherrytomaten
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte olijven
- 25g verse kruidenmix: basilicum, oregano en rozemarijn
- 1 pakje tomatenpassata
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g rode linzen
- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 782kcal, vet 24.4g, koolhydraten 112.3g, eiwit 30.9g



1. Groenten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **courgette** in de lengte in vieren en dan in blokjes. Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Hak de **olijven** grof.



2. Soep maken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie en bak de **ui**, **knoflook**, **oregano-** en **rozemarijntakjes** 2-3min. Voeg de **courgette** met de **olijven**, de **helft van de tomatenpassata** en 700ml water toe en roer het **bouillonpoeder** erdoor.



3. Soep koken

Roer de **helft van de linzen** door de **soep** en breng aan de kook. Dek af en kook 6-7min op matig vuur (je kunt de **rest van de linzen** bijv in een Indiase dahl verwerken).



4. Pasta toevoegen

Snijd de **lasagnebladen** in stukjes. Voeg ze na 6-7min samen met de **cherrytomaten** aan de soeppan toe. Kook nog 5-6min zonder deksel. Roer daarbij regelmatig door zodat de **pasta** niet gaat kleven.



5. Basilicum snijden

Snijd de **basilicumblaadjes** grof.



6. Serveren

Vis de **oregano-** en **rozemarijntakjes** uit de pan en breng de **soep** op smaak met peper, zout en een snufje suiker. Rasp de **kaas** fijn. Schenk de **soep** in kommen of diepe borden en bestrooi met de **kaas** en **basilicum**.