Groentelasagne met romige spinazie



Ingrédients

- 1kg Ardo romige spinazie
- 1,5kg Ardo grill mix à la Siciliana
- 500g Ardo soffritto mix
- 20g Ardo knoflookblokjes
- 250g tricolore linzenmix
- 20g Ardo Provençaalse kruidenmix
- ½ L groentebouillon
- 1L passata
- 200g tomatenpuree
- 30 lasagnebladen
- 300g prosociano - Violife
- 1dl olijfolie
- Peper en zout

Méthode

1. Roerbak de soffritto, Provençaalse kruidenmix en knoflook in wat olijfolie. Voeg de bouillon, passata en tomatenpuree toe, laat sudderen tot het zacht is en breng op smaak met peper en zout.

2. Leg de grillmix à la Siciliana op een ovenplaat, breng op smaak met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Bak 6-8 minuten in de oven op 200°C.
3. Laat de romige spinazie ontdooien.
4. Stel de lasagne samen in een ovenschaal door lagen lasagnebladen, tomatensaus, gegrilde groenten en romige spinazie aan te brengen. Werk af met wat prosociano.
5. Bak de lasagne 35-45 minuten in de oven op 180°C.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be