

Lasagne bolognaise met Greenway gehakt

De lasagne kan - na voorbereiding - bij de klant thuis worden afgebakken.

Perfect voor take-away.



Ingrediënten

- plantaardige boter - bv Phase professional
- witte ui, in blokjes
- wortel, in blokjes
- tomaten, in blokjes
- knoflook, puree
- tomatenpuree
- groentebouillon
- paprikapoeder
- Italiaanse kruidenmix
- GREENWAY gehakt rauw
- Lasagnevellen (zonder ei)
- Plantaardige melk - bv Alpro
- Tarwebloem
- Plantaardige boter
- Nootmuskaat
- peper en zout

Methode

1. Bereid eerst de tomatensaus: Verhit de boter en stoof de ui. Voeg de wortelen, knoflook en kruiden toe en stoof aan. Voeg de tomaten en tomatenpuree toe. Stoof verder aan. Voeg bouillon toe en gaar verder tot een gebonden saus.
2. Bereid de bechamelsaus met de tarwebloem, plantaardige boter en plantaardige melk en kruiden.
3. Bouw in een ovenschaal de lasagne op, beginnende met een laag bechamelsaus, hierop Lasagnevellen, gehakt, tomatensaus, lasagnevel.
4. Herhaal, eindig met een laag bechamelsaus.
5. Bak af In de oven.

**Dit recept is van
GREENWAY**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be