Lasagne met pastinaak en wortel



Ingrediënten

- 1,25 liter Alpro soya Cuisine ‘For Professionals’
- 250 g Alpro soya Bakken & Braden
- 10 pastinaken
- 30 wortelen
- 10 sjalotten
- 10 teentjes knoflook
- 10 eetlepels hazelnoten
- 750 gr mozzarella - of plantaardig alternatief bv Dreamfarm
- verse kruiden (peterselie, tijm, laurier,...)
- 150 gr bloem
- 2 dl groentebouillon
- 30 grote lasagnevellen
- schil (zeste) van 5 citroenen
- peper en zout

Methode

1. 1. Schil de pastinaken en wortelen en snij ze in dunne plakjes. Hak de sjalotten en knoflook fijn. Hak de hazelnoten en peterselie grof. Snij de mozzarella in

plakjes.

2. 2. Stoof de pastinaken en wortelen met laurier en tijm in Alpro soya Bakken & Braden. Kruid met peper en zout. Voeg 1 dl water toe en laat afgedekt sudderen tot de groenten beetgaar zijn.
3. 3. Fruit de sjalot en knoflook tot de sjalot glazig is. Voeg nog 120 g Alpro margarine en de bloem toe en roer tot een roux. Giet er de groentebouillon en de Alpro. soya Cuisine bij en laat de saus al roerend indikken. Kruid met peper en zout.
4. 4. Kook in gezouten water de lasagnevellen 2 minuten.
5. 5. Schep een laagje saus op de bodem van een schaal en leg er lasagnevellen in. Schik er een laag groenten op. Herhaal deze laagjes en strooi tussen elke laag een beetje gehakte peterselie, hazelnoten en geraspte citroenschil. Eindig met een laagje saus. Schik de mozzarella op de lasagne en bak 35 minuten in een voorverwarmde oven op 190°.

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be