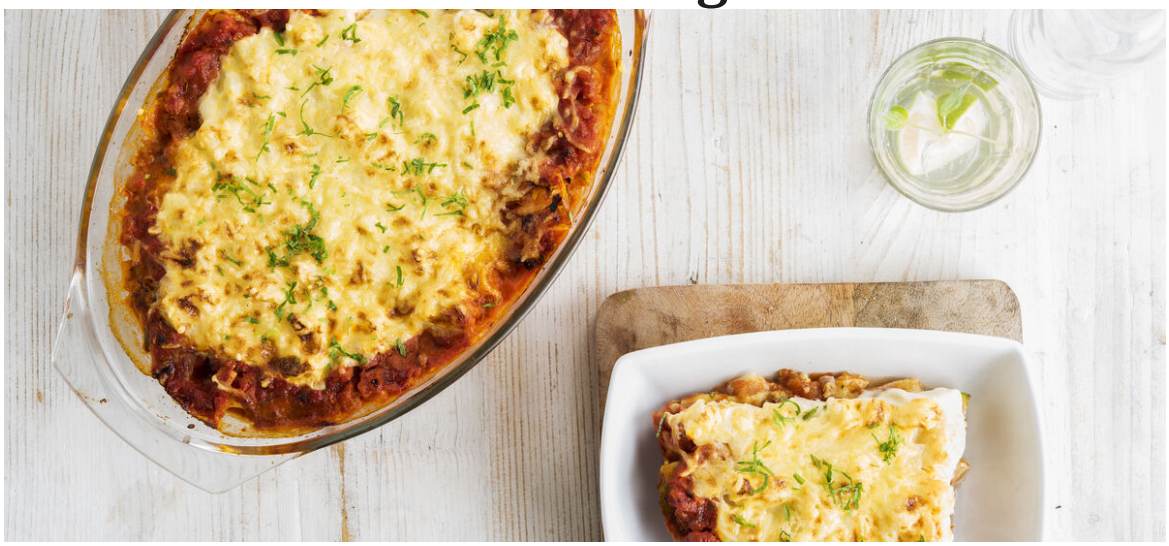
Winter lasagne



Ingrediënten

- 1kg gegrilde courgettes parrilla Ardo
- 1kg Peterseliewortel Ardo
- 2kg tomatenblokjes Ardo
- 1kg brunoisemix Ardo
- 50g peterselie Ardo
- 20g lookblokjes Ardo
- 2kg Greenway veggie gehaktballetjes
- 2l groentebouillon
- 1,5l bechamelsaus
- 500g tomatenconcentraat
- 40 lasagnevellen
- 400g gemalen emmenthaler
- 1dl olijfolie
- Verstegen spaghettimélange compleet
- Verstegen Peper zwart lampong

Methode

1. Stoof de look, brunoisemix en tomatenblokjes aan in olijfolie, bevochtig met de

groentebouillon. Voeg het tomatenconcentraat en de spaghettimélange compleet toe.

2. Laat sudderen tot de groenten gaar zijn en kruid af met zwarte peper en zout.
3. Plet de veggie gehaktballetjes fijn met een vork.
4. Meng het veggie gehakt onder de groentjes.
5. Stoom de peterseliewortel gaar en meng deze onder de bechamelsaus.
6. Maak in een ovenschaal laagjes van lasagnevellen, veggi tomatensaus, gegrilde courgettes en bechamelsaus met peterseliewortel.
7. Werk af met de gemalen emmenthaler en bak af in de oven gedurende 30-40min op 180°C.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be