Zuiderse lasagne

Passie voor koken, passie voor veggie!
Grootkeuken en gezondheid gaan al langer dan vandaag hand in hand. Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze dat grootkeukenkoks ook de culinaire vinger aan de pols houden.

In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken enkele lekkere én gezonde gerechten waarin groenten de hoofdrol spelen. Dit is Soraya's creatie!



Ingrediënten

- 1,5 kg gegrilde paprika geel/rood - Ardo
- 1,5 kg gegrilde aubergine - Ardo
- 1,5 kg gegrilde courgette - Ardo
- 1 kg Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 500 gr ajuinblokjes - Ardo
- 500 maïs - Ardo
- 250 gr rode kidney bonen - Ardo
- 1,5 kg tomatenstukjes (blik)
- 250 gr edamame (sojabonen) - Ardo
- 1 kg Gran'tapas tapenade zoete peper roomkaas - Pietercil Foodservices
- 400 gr cheddar

- 25 gr basilicum - Ardo
- 60 gr lente-ui - Ardo
- chillies, gemalen (naar smaak) - Verstegen
- 50 gr Spicemix del mondo Guadalajara - Verstegen
- peper wit, heel muntok (naar smaak) - Verstegen
- zout

Methode

1. Stoof de ajuin aan en voeg vervolgens de maïs, de rode kidneybonen, de sojabonen en de tomaten toe.
2. Kruid af met chillies, peper, zout en Spicemix del mondo Guadelajara.
3. Voeg de vegan 'kip'stukjes, lente-ui en basilicum toe en laat even sudderen.
4. Bouw de lasagne als volgt op:
5. onderaan zoete peper roomkaastapenade, hierop gegrilde paprika, hierop een laag saus, vervolgens een laag gegrilde aubergine en courgette, terug zoete peperroom, gegrilde courgette/aubergine, saus.
6. Bestrooi met de cheddarkaas en gratineer 20 minuten op 175° in de oven.
7. Serveer met brood.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be