

VEGETARISCHE LASAGNE

INGREDIËNTEN

(Voor 4 personen)

- 2 kleine aubergines
- 2 kleine courgettes
- 1 rode, 1 gele en 1 groene paprika
- 2 middelgrote uien
- 1 blik tomaat concassé
- 6 verse tomaten
- Mozzarella*
- Cailladou de Provence*
- Look
- Olijfolie
- Peper en zout

** te verkrijgen bij Kaas & Co*

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de aubergines en de courgettes in schijfjes.
2. Snijd de paprika's in lange repen.
3. Leg alles op een bakplaat, strooi er de fijngesneden look bovenop. Wrijf in met olijfolie of kruidenolie en laat ongeveer 5 minuten bakken op 160°.
4. Snijd de uien in ringen. Leg die in een tweede bakplaat met het blik tomaat concassé, de verse schijfjes tomaat en kruiden. Laat alles 10 minuten bakken op 160°.
5. Bereid de lasagne in een vuurvaste schotel in verschillende laagjes, afwisselend groenten, tomaten en mozzarella. Kruid met peper en zout.
6. Werk bovenaan af met Cailladou de Provence.
7. Plaats de schotel gedurende een 30-tal minuten in de oven op 180°.

