

Lasagne van courgette met gehaktsaus

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven op 180 graden
- Maak dunne lange plakken van de courgette met de kaasschaaf en laat ze uitlekken op een keukenpapiertje
- Verwarm de olie in de pan en bak de ui glazig. Voeg daarna de champignons knoflook en roerbakmix toe
- Rul in een andere pan de gehakt gaar en voeg deze bij de groenten.
- Voeg de tomatenpassata, italiaanse kruiden en het bouillonblokje toe en laat 10 min zachtjes pruttelen.
- Pak de ovenschaal en verdeel wat van de saus over de bodem. Leg hier een paar plakjes courgette bovenop. Verdeel een paar plakjes mozzarella over de courgette en voeg dan weer een laagje saus toe. Herhaal dit tot de plakjes courgette op zijn. Eindig met een laagje saus.
- Strooi de geraspte kaas over de lasagne en zet de schaal 30 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 1 el olijfolie
- 2 courgettes
- 1 gesnipperde ui
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 bakje kastanje champignons
- 250 gram Italiaanse roerbakmix
- 300 gram rundergehakt
- 500 gr tomaten passata
- 1 groenten bouillonblokje
- 1 el italiaanse kruiden (gedroogd)
- 1 bol mozzarella in plakken gesneden
- 4 el geraspte kaas