

Lasagne met aubergine & courgette

(4 personen)

INGREDIËNTEN

2 kilo tomaten (in partjes)
2 rode paprika's (in kleine stukjes)
3 wortels (in kleine stukjes)
1 stengel selderij (in kleine stukjes)
½ blikje tomatenpuree
2 el zongedroogde tomaten (fijngesneden)
2 rode uien (fijngesneden)
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 aubergines (in lengte plakken)
1 courgette (in lengte plakken)
volkoren lasagne bladen (optioneel)
2 el oregano
beetje peper
Strooi kaas 20+
250 gram kippengehakt
3/4 el gehaktkruiden
5 el olijfolie

BEREIDING

Oven voorverwarmen op 180 graden (hete lucht)

Fruit de ui en knoflook in de pan met 2 el olijfolie

Voeg de tomatenpuree, de gedroogde tomaten en oregano toe en meng het geheel

Voeg de tomaten, paprika, wortels en selderij toe en een beetje zwarte peper

Laat het geheel circa 30 minuten pruttelen tot alle groente mooi zacht geworden is.

Heb je een beetje witte wijn staan, doe er dan een scheutje bij. Brengt de saus mooi op smaak. Heb je dit niet geen probleem, zonder is de saus ook heerlijk!

Doe 3 el olijfolie in een schaaltje en strooi hier wat zwarte peper bij

Besmeer de plakken aubergine en courgette met een beetje olie

Bak de plakken vervolgens in een grillpan of op de BBQ. Heb je deze niet bij de hand, dan pak je een gewone pan en bak je de plakken hier even in aan. Leg de plakken vervolgens op keukenpapier

Meng de gehaktkruiden met kippengehakt en rul deze in een pan, zet even opzij

Als de saus klaar is deze even kort pureren en vervolgens het gehakt toevoegen

NU DE LAAGJES

Je kunt kiezen voor een lichtversie van de lasagne door de laag met lasagnebladen weg te laten. Ik heb gekozen voor een versie met 1 laag lasagnebladen, omdat de bladen ook iets van het vocht opnemen waardoor de lasagne niet te waterig wordt door de sappen van de saus en groente.

1. start met saus op de bodem
2. leg hier bovenop helft van de plakken aubergine
3. bedekken met saus
4. leg hier bovenop de lasagnevellen
5. bedekken met saus
6. bestrooi met een beetje kaas
7. leg hier bovenop de plakken courgette
8. bedekken met saus
9. leg hier bovenop de rest van de plakken aubergine
10. bedekken met saus en om het af te maken, bestrooien met een beetje kaas

Zet de schotel in het midden van de oven, circa 45 minuten.

Heerlijke schotel voor in het weekend! Smakelijk