

Lasagne passata met geitenkaas en verse basilicum



Maak zelf lasagne passata met verse lasagnebladen, basilicum, geitenkaas en oregano!

INGREDIËNTEN BOX

2p

Courgette	1
Ui	1
Knoflook (teen) ↻	2
Basilicum (blaadjes) ↻	2
Tomatenpassata (pot)	1
Oregano (tl)	2
Lasagnebladen (g)	250
Geraspte geitenkaas (g)	75

ZELF TOEVOEGEN

2p

Olijfolie (el)	2
Zwarte balsamicoazijn (el)	2
Peper & zout	Naar smaak

BENODIGDHEDEN

Wok of hapjespan met deksel • grillpan • ovenschaal

VOEDINGSWAARDEN

Per portie circa: 698 kcal • 26 g eiwit • 82 g koolhydraten • 28 g vet (10 g verzadigd, 18 g onverzadigd) • 4 g vezels



35 - 40 minuten

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Was de courgette en snijd in dunne plakken. Pel de ui en knoflook en snijd beide fijn. Gebruik voor de knoflook eventueel een pers. Spoel de basilicum af en scheur klein.
3. Verhit de helft van de olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 minuten. Voeg de tomatenpassata, oregano en zwarte balsamicoazijn toe en laat 5 minuten, afgedekt, sudderen op laag vuur. Breng op smaak met peper en zout.
4. Besprenkel ondertussen de courgetteplakken met de overige olijfolie. Verhit de grillpan op hoog vuur en grill de courgetteplakken 1 - 2 minuten aan beide kanten.
5. Vet een ovenschaal in met een beetje olijfolie. Voeg, om te beginnen, een klein laagje tomatenpassata toe aan de ovenschaal. Bedek deze met lasagnebladen, vervolgens met een deel van de courgetteplakken en verdeel daarboven een deel van de geraspte geitenkaas. Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn, maar houd wat tomatenpassata en geitenkaas achter voor de bovenkant. Eindig met een laagje tomatenpassata en de overige geitenkaas.
6. Bak de lasagne 20 - 25 minuten in de voorverwarmde oven. Verdeel over de borden en garneer met de basilicum en een scheutje olijfolie.

Bleekselderij over van de nasi? Snijd een ½ stengel per persoon in hele dunne plakken en kook met de tomatenpassata mee.

Snijd de courgetteplakken zo dun mogelijk, je hoeft ze dan maar enkele tellen te grillen aan elke kant.