



Snelle lasagne

met tomatensaus en kaas

Lasagne is een welbekende pastasoort. Van alle soorten pasta is dit een van de de oudste soorten. Wist je dat lasagne oorspronkelijk niet uit Italië komt, maar uit Griekenland? De naam 'lasagne' is namelijk afgeleid van het Griekse woord 'Leganon' en dit betekent 'plat deeg in reepjes gesneden'. In dit recept ontvang je verse lasagnebladeren: dus ben je lekker snel klaar.

30 min | 658 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Tomaat	g	150	300	450	600
Pasta&groenten	g	100	200	300	400
Passata	g	200	400	500	800
Italiaanse kruiden	tl	1	2	3	4
Lasagne bladen	g	100	200	300	400
Geraspte kaas	g	50	75	100	125

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	1	2	2	3
Paprikapoeder	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Zorg dat de oven goed heet is. Was de tomaat en snijd in blokjes. Snijd eventuele grote stukken gesneden groente nog wat kleiner.
2. Verhit olijfolie in een brede bakpan. Bak eerst de pasta groenten 2-3 minuten op een hoog vuur. Voeg de tomaat toe en bak nogmaals 2-3 minuten. Schenk de passata erbij en laat 5 minuten afgedekt pruttelen. Breng op smaak met Italiaanse kruiden, paprikapoeder, zout en peper.
3. Je kunt nu kiezen: Laat de groente heel en bouw de lasagne op. Je kunt ook de saus (gedeeltelijk) pureren met een staafmixer (let altijd op met tomatensaus, want dat spettert). Voeg in beide gevallen een scheutje water toe als de saus te dik is. Bouw de lasagne in een ovenschaal op met om en om saus, de verse lasagne bladeren en wat kaas. Eindig met wat saus en kaas.
4. Bak de lasagne 10-15 minuten in de hete oven totdat de pasta gaar is en de kaas is gesmolten.

Tip: Je mag kiezen in dit recept: Laat je de groente heel of pureer je ze door de saus. Allebei erg lekker!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

