



200 gram
groenten per
portie *

Makkelijke lasagne

met gehakt-tomatensaus

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'. De bereiding duurt wat langer dan normaal, maar als de lasagne eenmaal in de oven staat heb jij je handen vrij om wat anders te doen.

45 min | 676 kcal

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



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Gehakt H-O-H	g	100	200	300	400
Pasta groenten	g	100	200	300	400
Tomatenpuree	g	35	70	70	100
Tomatenblokjes	g	200	400	600	800
Tomaat	st	1	2	3	4
Lasagne bladen	g	65	125	200	250

zelf toevoegen:

Bakolie	el	1	2	2	3
Italiaanse kruiden	tl	1	2	3	4
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.
2. Verhit olie in een bakpan en bak het gehakt rul. Voeg de pasta groenten, tomatenpuree, tomatenstukjes en een scheutje water toe en laat afgedekt 5 minuten stoven. Breng op smaak met Italiaanse kruiden, zout en peper.
3. Was de tomaat en snijd in dunne plakjes. Schep een beetje saus op de bodem van een ovenschaal. Daarna een laagje lasagnebladen, weer een laagje saus met daarop tomatenplakjes. Weer een laagje lasagnebladen en je eindigt tenslotte met een laagje saus met daarop een paar plakjes tomaat.
4. Bak de lasagne circa 40 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer de gaarheid door met een vork erin te prikken.

Tip: Heb je toevallig kaas in huis? Dan is het lekker dit over de lasagne te raspen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

