LASAGNES VEGGIE AU SENSATIONAL MINCE

INGRÉDIENTS

1 PORTIONS

30 MIN

FACILE

- 2 paquets de Sensational Mince Garden Gourmet
- 1 oignon blanc
- 1 càc d'herbes provençales
- 2 gousses d'ail
- 300 g de carottes en cubes
- 125 g de champignons
- 800 ml de tomates en cubes
- 10 feuilles de lasagnes sèches
- Fromage parmesan (végan)
- Basilic

Découvre cette délicieuse recette de lasagnes veggie avec notre Sensational Mince Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Fais cuire l'oignon à l'étouffée avec des herbes provençales

Fais cuire l'oignon à l'étouffée avec les herbes provençales pendant quelques minutes.

2. Prépare la base hachée

Ajoute ensuite la viande hachée avec l'ail et fais-la frire jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

3. Ajoute les légumes à la sauce

Ajoute les carottes et les champignons et fais frire quelques minutes de plus.

4. Ajoute les tomates et cuis la lasagne

Ajoute ensuite les cubes de tomates, l'eau et les feuilles de lasagnes et laisse mijoter pendant 30 minutes. La lasagne est prête lorsque les feuilles de lasagne sont prêtes.

5. Sers, garnis et profite !

Sers immédiatement et termine avec quelques feuilles de basilic et de parmesan.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR