

AUBERGINELASAGNE MET SENSATIONEEL GEHAKT

INGREDIËNTEN

2 pakjes Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

800 gram tomaten uit blik

1-2 aubergines

1 courgette

2 bolletjes mozzarella (vegan)

basilicum

 4 PORTIES

 40 MIN

 GEMAKKELIJK

Probeer deze snelle vegetarische versie van lasagne met aubergine en Garden Gourmet Vegan Sensational gehakt, het perfecte diner voor drukke dagen!

BEREIDING

1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 180 graden.

2. KOOK DE SENSATIONAL GEHAKT EN MENG MET DE TOMATENBLOKJES

Kook de Garden Gourmet Sensational Gehakt en meng het met de tomatenblokjes.

3. BEREID DE OVENSCHAAL VOOR DE OVEN

Bereid de bakvorm voor met: een eerste laag gehakt, gevolgd door tomatensaus, blokjes aubergine en courgette, dan nog meer tomatensaus en als laatste mozzarella. Bak 20 minuten. Werk af met basilicum.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**