

AUBERGINELASAGNE MET VEGAN SENSATIONAL GEHAKT

INGREDIËNTEN

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

800 g tomaten uit blik

1-2 aubergines

1 courgette

2 bolletjes Mozzarella (vegan)

basilicum

 4 PORTIES

 35 MIN

 GEMIDDELD

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

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Verwarm de oven tot 180 graden

Verwarm de oven voor op 180 graden.

2. Kook de Sensational Mince en meng met de tomatenblokjes

Kook de Sensational Mince en meng het met de tomatenblokjes.

3. Bereid de ovenschaal voor met: een eerste laag gehakt, gevolgd door tomatensaus, blokjes aubergine en courgette, dan nog meer saus om

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.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**