

Lasagne met verstopte-groentesaus



Ingrediënten

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 broccoli
- 1 courgette
- 1 winterwortel
- 3 tomaten
- 400 gram gezeefde tomaten
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel suiker
- 10-12 vellen gedroogde lasagne
- Zout en peper
- Olie om in te bakken en om in te vetten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in;
2. Snijd de broccoli in roosjes, schraap de wortel en snijd deze in stukjes;
3. Snipper de ui en pers de knoflook. Fruit dit in een koekenpan met olijfolie aan;
4. Snijd de courgette in plakjes, en de tomaat in grove stukken en bak dit met de ui mee;
5. Giet de broccoli en wortel af en bak dit ook even mee in de koekenpan. Voeg hierna de gezeefde tomaten, oregano, zout en peper toe en verwarm dit 20 minuten mee;
6. Pureer het mengsel met de staafmixer tot een pastasaus;
7. Bouw de lasagne in de ovenschaal op door een laagje saus telkens af te wisselen met lasagnevellen. Eindig met de saus en bestrooi dit met geraspte kaas;
8. Verwarm de lasagne met verstopte groentesaus 25 minuten in de oven, tot de lasagnevellen gaar zijn.