IRIS DAEMS
https://www.irisdaems.be
Grensstraat 24, 2580 Putte & Damstraat 88, 1982 Weerde
0486 27 81 10

RECEPT Auberginelasagne

Voor 2 personen

2 auberginesðŸ•†ðŸ•†

- 10 wortelen
- 1 courgette
- 1 fles passata 700 ml
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- Pezo en Italiaans kruiden
- 75 g harde kaas Nazareth
- 125 g Mozzarella mini bolletjes
- 100 g baconreepjes

EASY PEASY

- Overheerlijke ðŸ•†auberginelasagne met 2 soorten kaasðŸ§€
- Bak ui en look aan in pan, voeg baconreepjes toe, daarna wortel en courgette .
- Overgiet met passata, afkruiden.
- Laat alles 30 min sudderen.
- Neem een schaal doe daar een laag saus in leg er aubergine op kruid met pezo en doe er de helft van harde kaas op.
- Herhaal en doe op bovenste laag de mozarellakaas.
- Zet alles 25min in oven op 170 graden.
- Serveer eventueel met een fris slaatje.

GEZINSTIP : wissel eventueel 1 laag aubergine af met 1 laag lasagnebladen

Wil jj meer inspiratie? Volg mijn instagrampagina.

Wil jij elke week een volledig weekmenu met makkelijk en snelle recepten? Upgrade je eten en je leven met de inspirerende weekmenu's van Iris Daems diëtitenpraktijk