

## Groentenlasagne / Vegetable lasagna



### De boodschappen

- 1 courgettes
- 1 egg plant
- 500 gram tros- of Roma tomaten
- 2 bollen mozerella
- 100 gram geschaafde Pardano s
- 1.5 blik gepelde tomatenparten
- 1 pak verse lasagne bladen
- zout en peper
- handje basilicum
- 50 ml olijfolie

**Deze groenten- en kaaslasagne zal ook bij niet-vegetariers in de smaak vallen.** Doordat de groenten eerst gegrild worden krijgt deze ovenschotel een lekker rokerig smaakje dat prima combineert met de pittige Italiaanse Pardano kaas.

### Zo maak je de groenten lasagne.

Snij de courgette en aubergine in plakjes en bestrooi de gesneden aubergine met zout.

Verwarm de grillpan en bestrijk de groenten met olijfolie.

Grill de aubergine en courgette tot ze mooie donkere streepjes hebben.

Vet de lasagne bakvorm licht in met het restantje olijfolie.

### Verwarm de oven voor op 190°C.

Bedek de bodem dakpansgewijs met tomaat en daarop de groenten, basilicum en de knoflook.

Maal ruimhartig zeezout en zwarte peper over de groenten en leg de gesneden mozzarella er op.

Dek de kaas af met de lasagnebladen en herhaal de laagjes.

Eindig met bliktomaten en de helft van hun vocht, maal peper & zeezout op de tomaten.

Verdeel tot slot de geschaafde pardano over de lasagne.

Dek de bakvorm af met aluminiumfolie en bak de lasagne 35 minuten + 5 minuten zonder aluminiumfolie.

### Geef een groene salade en wat stokbrood bij de lasagne.

## Groentenlasagne / Vegetable lasagna



### The groceries

- 1 zucchini
- 1 egg plant
- 500 g Roma tomatoes
- 2 balls of Mozzarella cheese
- 100g sliced Pardano cheese
- 600 g canned peeled tomatoes
- 1 package fresh lasagna sheets
- sea salt and ground black pepper
- handful of fresh basil
- 50 ml of olive oil

**This vegetable and cheese lasagna will be to the non-vegetarian taste as well.** Because the vegetables are grilled first this dish will get a nice smoky taste which combines well with the spicy Italian Pardano cheese.

### How to make this vegetarian lasagne

Slice the zucchini and the egg plant, sprinkle salt on the egg plant.

Heat the grill pan and brush olive oil on the veg en grill them until they show nice dark stripes.

#### **Preheat the oven to 190°C.**

Grease the baking tray with the remaining oil.

Cover the tray with overlapping tomato slices, and place vegetables, basil and garlic on top.

Grate generously sea salt and pepper on the vegetables.

Slice the mozzarella and place it on the vegetables.

Cover the cheese with the lasagna sheets and repeat the layers.

End with the tinned tomatoes and half their liquid and also season them.

Finally cover the lasagna with the Pardano slices.

Cover the baking tray with tin foil and bake the lasagna for 35 minutes + 5 minutes without the tin foil.

**Serve the lasagna with a green salad and some French bread.**