

IRIS DAEMS

<https://www.irisdaems.be>

Grensstraat 24, 2580 Putte & Damstraat 88, 1982 Weerde
0486 27 81 10

RECEPT Auberginelasagne

Voor 2 personen

2 aubergines

- 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 auberginelasagne met 2 soorten kaas
- 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 jij 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 diëtenpraktijk](#)