

LASAGNE D'AUBERGINES AVEC SENSATIONAL HACHÉ

INGRÉDIENTS

2 paquets de Sensational haché
Garden Gourmet

800 g de tomates en conserve

1-2 aubergines

1 courgette

2 boules de mozzarella

Basilic

 4 PORTIONS

 40 MIN

 FACILE

Essaie cette recette rapide de lasagne végétarienne à base d'aubergines et de Sensational haché de Garden Gourmet. Le dîner parfait et copieux pour les journées chargées !

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four et prépare la sauce avec le sensationnel haché

Fais chauffer le four à 180 degrés. Fais cuire la Sensational Haché et mélange-le avec les cubes de tomate.

2. Assemble ta lasagne

Prépare le plat à four avec: une première couche d'haché, suivie de sauce tomate, des cubes d'aubergines et de courgettes, puis encore de sauce tomate et finalement de la mozzarella.

3. Sers, garnis avec du basilic et bon appétit !

Fais cuire au four pendant 20 minutes. Terminer avec du basilic.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**