

INGRÉDIENTS 1 PORTIONS 30 MIN FACILE

2 paquets de Sensational haché
Garden Gourmet

1 oignon blanc

1 càc d'herbes provençales

2 gousses d'ail

300 g de carottes en cubes

125 g de champignons

800 ml de tomates en cubes

10 feuilles de lasagnes sèches

Fromage parmesan (végan)

Basilic

Essaie la tendance one-pot pasta, avec notre cette de lasagnes à base de Sensational haché. Pratique, délicieux et entièrement végétalien !

PRÉPARATION**1. Fais cuire l'oignon à l'étouffée avec des herbes provençales**

Fais cuire l'oignon à l'étouffée avec les herbes provençales pendant quelques minutes.

2. Prépare la base hachée

Ajoute ensuite la viande hachée avec l'ail et fais-la frire jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

3. Ajoute les légumes à la sauce

Ajoute les carottes et les champignons et fais frire quelques minutes de plus.

4. Ajoute les tomates et cuis la lasagne

Ajoute ensuite les cubes de tomates, l'eau et les feuilles de lasagnes et laisse mijoter pendant 30 minutes. La lasagne est prête lorsque les feuilles de lasagne sont prêtes.

5. Sers, garnis et profite !

Sers immédiatement et termine avec quelques feuilles de basilic et de parmesan.

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