

INGREDIËNTEN

4 1 PORTIES

🕒 30 MIN

👤 GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet Sensational Gehakt

1 witte ui, fijngesnipperd

1 tl Provençaalse kruiden

2 teentjes knoflook, geperst

300 g wortel, in blokjes

125 g champignons, in kwartjes

800 ml tomatenblokjes

Enkele takjes verse basilicum

(vegan) Parmezaanse kaas

Probeer eens deze one pot lasagne, helemaal plantaardig! Ons Sensational Gehakt is perfect voor dit recept.

BEREIDING**1. Stoof de ui met kruiden**

Stoof de ui samen met de Provençaalse kruiden gedurende enkele minuten.

2. Voeg het Sensational Gehakt toe

Voeg vervolgens het Sensational Gehakt toe samen met de knoflook.

3. Voeg de wortels en champignons toe

Voeg de wortels en champignons toe en bak nog enkele minuten.

4. Voeg vervolgens de tomatenblokjes, wat water en de lasagnevellen toe

Voeg vervolgens de tomatenblokjes, wat water en de lasagnevellen toe en laat gedurende 30 minuten zachtjes koken. De one pot lasagne is klaar wanneer de lasagnevellen gaar zijn.

5. Werk af met enkele blaadjes basilicum en Parmezaanse kaas

Serveer onmiddellijk en werk af met enkele blaadjes basilicum en Parmezaanse kaas.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**