

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 45 MIN GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet Vegan 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

1/2 pak lasagnevellen

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

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Bak de ui met kruiden**

Bak 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 eenpans 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.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**