

**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**