

# AUBERGINELASAGNE MET VEGAN SENSATIONAL GEHAKT

## INGREDIËNTEN

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

800 g tomaten uit blik

1-2 aubergines

1 courgette

2 bolletjes Mozzarella (vegan)

basilicum

 4 PORTIES

 35 MIN

 GEMIDDELD

Probeer deze snelle vegetarische versie van lasagne met aubergine en Garden Gourmet Vegan Sensational gehakt, het perfecte diner voor drukke dagen!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Verwarm de oven tot 180 graden

Verwarm de oven voor op 180 graden.

### 2. Kook de Sensational Mince en meng met de tomatenblokjes

Kook de Sensational Mince en meng het met de tomatenblokjes.

### 3. Bereid de ovenschaal voor met: een eerste laag gehakt, gevolgd door tomatensaus, blokjes aubergine en courgette, dan nog meer saus om

Bereid de bakvorm voor met: een eerste laag gehakt, gevolgd door tomatensaus, blokjes aubergine en courgette, dan nog meer tomatensaus en als laatste mozzarella. Bak 20 minuten. Werk af met basilicum.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**