

LASAGNE MET GEROOSTERDE PAPRIKA



4 personen / 561 kcal per persoon

Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 eetlepel olijfolie
- 300 gram rundergehakt
- 500 ml passata gezeefde tomaten
- 180 gram geroosterde paprika's (uitgelekt)
- 250 gram koelverse lasagnebladen
- 125 gram geraspte kaas
- 1 theelepel gedroogde tijm
- peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snipper de ui fijn. Verhit olie in een hapjespan en fruit de ui 1 minuut. Voeg het gehakt toe en bak in 3 minuten rul en bruin. Schenk de passata in de pan en verwarm nog 2 minuten. Voeg peper en zout naar smaak toe. Laat de paprika uitlekken, snijd dan in reepjes. Vet een ovenschaal in en schep een beetje gehaktsaus erin, dek af met lasagnebladen. Schep hier weer een laagje saus op en verdeel er reepjes paprika over. Dek af met lasagnebladen. Herhaal dit tot alle lasagnebladen op zijn. Eindig met een laag saus en verdeel hier de resterende paprikareepjes en de geraspte kaas over.

LASAGNE MET GEROOSTERDE PAPRIKA

Bestrooi met de tijm en peper en zout naar smaak. Bak de lasagne in 30 minuten mooi bruin en gaar.

Voedingswaarde per persoon:

Energie:	561 kcal
Eiwit:	31,3 gram
Koolhydraten:	47,1 gram
- waarvan suikers:	10,4 gram
Vet:	26,3 gram
Vezels:	5,0 gram
Zout:	2,3 gram