

== Pompoenlasagne ==

Ordernummer: _____

== Ingrediënten (2 personen) ==

500gr kippengehakt	1 groot en 1 klein potje tomatenpuree
1 rode, 1 groene en 1 gele paprika (blokjes)	2 bakjes pompoen lasagnebladeren
2 ajuinen (blokjes)	eventueel water toevoegen als saus te dik is
1 courgette (blokjes)	lookpoeder, uienpoeder, zout, peper
3 wortelen (blokjes)	nootmuskaat, paprikapoeder, gemberpoeder
6 tomaten (blokjes)	komijnzaad, basilicum, rozemarijn, oregano

== Zo maak je de saus ==

1. Ajuin, paprika, courgette en wortelen stoven in pamspray tot groentjes bijna gaar zijn.
2. Romatomen toevoegen en mee laten stoven.
3. Tomatenpuree toevoegen, kruiden toevoegen.
4. Het geheel nog laten verder stoven.

== Zo maak je de lasagne ==

1. Bak het gehakt in een antibakpan, eventueel wat pamspray gebruiken.
2. In een ovenschotel laagje saus doen, dan 2 laagjes pompoenbladeren, opnieuw saus, 2 laagjes pompoenbladeren, tot ingrediënten op zijn. Wel eindigen met saus. (anders krijg je de bovenste laag niet gaar)
3. Ovenschotel in een voorverwarmde heteluchtoven op 200° plaatsen, gedurende 25-30 minuten.

Tip

Gewoon genieten!