Elvea, een feest uit Italië

One pan lasagne

Ingredienten voor 2 Personen

1	ui, gesnipperd
1 teentje	look, fijngesnipperd
1	aubergine in blokjes gesneden
300 g	gehakt
500 g	ELVEA passata met basilicum
8	lasagnebladen
100 g	gemalen mozzarella
Een paar	basilicumblaadjes
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

1. Fruit de ui, de look en de blokjes aubergine aan in een scheutje olijfolie in een grote pan.
2. Voeg het gehakt, peper en zout toe. Laat even bakken onder deksel en overgiet vervolgens met de passata. Roer goed om.
3. Breek de lasagnebladeren in stukken en verdeel ze over de pan. Zet het deksel terug op de pan en laat sudderen tot de lasagnebladeren gaar zijn.
4. Strooi dan de gemalen kaas nog over de lasagne en laat verder sudderen onder deksel tot de kaas mooi gesmolten is.
5. Werk de schotel nog af met fijngehakte basilicum.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op TikTok

Recept info: Stephanie Bex