

# Courgette lasagne

Bereidingstijd: 25 min

Kooktijd: 4 min in de magnetron

op 600 watt

Baktijd: 50 min in een voorverwarmde oven op 210 °C (Th 7)

## Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g tomatensaus
- Zout en peper
- 10 basilicumblaadjes, fijngehakt
- 600 g mager rundvlees
- 2 lente-uien
- 30 ml olijfolie
- 600 g courgettes
- 250 g roomkaas (St. Môret, Philadelphia ...)
- 100 g Emmental, Comté of Cantal

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 210 °C.

2. Doe de tomatensaus in de **MicroCook Maatkan 1 l** en kruid met zout en peper. Verwarm gedurende 4 min in de magnetron op 600 watt. Meng de bereiding halfweg de kooktijd om. Voeg nadien de met de **TurboChef** fijngehakte basilicumblaadjes toe.

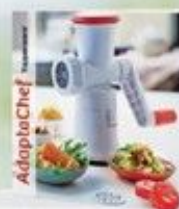
3. Snijd het rundvlees en de uien in middelgrote stukken. Maal vervolgens de mengeling met de **AdaptaChef Hakmolen** voorzien van het grove rooster in de **Mix Royal 3 l**.

4. Giet de olijfolie op de bodem van de **UltraPro 2 l**. Leg daarop een eerste laag courgette, in plakjes gesneden met de **MandoChef (2/4)**. Strijk er een laag roomkaas, tomatensaus

met basilicum en een laag gehakt rundvlees over en herhaal dit totdat alle ingrediënten op zijn. Eindig met een laag courgette.

5. Rasp de Emmental met de **AdaptaChef Grove Rasp** en strooi de gemalen kaas over de lasagne. Dek af en bak gedurende 25 min in de oven op 210 °C.

6. Verwijder het deksel en bak nogmaals 25 min.



AdaptaChef  
Hakmolen  
Receptenboekje  
Y017 € 5,00 ★20

