

# Lasagne in de ultra pro

## **Ingrediënten :**

- Lasagnebladen
  - 1 courgette
  - 1 aubergine
  - 2 bolletjes mozzarella (eventueel buffelmozzarella)
  - geraspte parmezaan
  - 2 blikken tomaten in stukjes
  - 2 (of meer) teentjes look
  - 1 ui
  - 1 bosje basilicum
  - olijfolie + 200ml (soya)room

## **Bereiding:**

- Mix de basilicumblaadjes met de olijfolie.
- Snij de aubergine in schijfjes en bak ze in olijfolie in een pan of in de microprogrill (zo zijn ze toch krokant, maar gebruik je minder vetstof). Zo verliezen ze hun bittere smaak. Laat uitlekken op keukenpapier.
- Snij de courgette in schijfjes
- Snipper de ui en look fijn. Doe wat olijfolie in een kom en fruit hierin de ui en look. Doe er de tomaat in blik bij, kruid met peper en zout. U kunt ook nog wat druppels basilicum culinaire olie in de olijfolie doen voor je de ui fruit. Laat 20 minuten zachtjes sudderen.
- Snij de mozzarella in schijfjes en rasp de kaas met de kaasmolen.
- Wrijf de ultrapro in met de patisserieborstel met het mengsel van olie en basilicum.
- Doe hierop een dun laagje tomatensaus en leg hier lasagnebladen op. Besmeer de lasagnebladen weer met de olijfolie met basilicum.
- Leg hier schijfjes aubergine op en een laagje tomatensaus.
- Weer lasagnebladen ingewreven met de olie
- Hierop een laagjes mozzarella
- Vervolgens weer lasagnebladen met olie
- Hierop tomatensaus en een laagje courgette enz...
- Eindig met tomatensaus en een laagje mozzarella.
- Overgiet met 1 doosje room
- Doe er de geraspte kaas op
- Zet 45 minuten in een oven van 180 – 190°C. (heteluchtoven) en haal de laatste 10' het deksel van je kom om toch een mooi korstje te bekomen **ZONDER grillfunctie!!**

Smakelijk !!

