



Lasagne van aubergine

Hoofdgerecht 🍴 4 porties

INGREDIËNTEN

- 4 aubergine
- 600gr rundergehakt
- 2 teentjes look
- 150gr sjalot of ui
- 2 rode paprika
- 800gr tomatenblokjes
- Cottage cheese
- Italiaanse kruiden of mengeling verse kruiden: oregano, basilicum, bieslook, peterselie, tijm
- peper, zout
- kokosolie (vloeibaar) of olijfolie

BEREIDING

1. Breng 500gr water met kruiden naar keuze of groentebouillonpasta in de mengbeker en breng deze tot Varoma temperatuur.
Ondertussen: snij de rode paprika's in reepjes en de aubergines in plakken (per aubergine heb je dan 5 à 6 plakken). Snij van de onderkant van elke aubergine een klein plakje zodat deze straks mooi plat ligt.
Breng in de Varomaschaal en Varomatray de paprikareepjes en de aubergineplakken en stoom: **10 min / Varoma / std 2**
Zet deze apart na het stomen en reinig de mengbeker.
2. Breng in de mengbeker 2 teentjes look (in helft gesneden, ontkiemd) + 150gr sjalot (in helft gesneden) en hak: **4 sec / std 7**
Spatel alles naar beneden en voeg 20gr vloeibare kokosolie toe en sauteer: **TM5: 5 min / 120°C / std 2**
TM6: maak hiervoor gebruik van het recept op Cookidoo 'Beef tacos' : stap 3 (zie link onderaan recept)
3. **TM6:** voeg 300gr rundergehakt en 20gr kokosolie toe en gebruik stap 5 van het recept 'Beef tacos' op cookidoo.
Breng het over in een vergiet, vang de jus op en hou warm.
(ideaal is het serveerwonder van Tupperware hiervoor)
Breng terug 300gr rundergehakt en 20gr kokosolie in de mengbeker en gebruik stap 6 van het recept 'Beef tacos' op cookidoo. Breng over in het vergiet.
TM5: om een optimale smaak van het gebakken gehakt te hebben, is het aan te raden om deze in een pan rul te bakken.
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Breng in de mengbeker: de tomatenblokjes, de gestoomde paprikareepjes, het gebakken gehakt en kruid met peper, zout en Italiaanse kruiden.
Voeg eventueel wat van het vleesjus toe;
10 min / 100°C / linksdraaiend / sudderen
6. Opbouw van de lasagne in een ovenschaal:
eerst onderste plak van de aubergine, verdeel hierover een schep gehaktmengsel, daarna terug een plak aubergine. Herhaal dit tot de aubergineplakken op zijn.
Breng bovenop de aubergine Cottage cheese.
Bak deze ongeveer 20 min in de voorverwarmde oven.

TIP

In plaats van Cottage cheese kan de lasagne ook afgewerkt worden met Feta kaas.