2A Vlees

Aubergine lasagne

Bereidingstijd
40 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm 1 el olie in een pan. Fruit de uit en voeg wanneer de ui glazig is de knoflook toe. Bak vervolgens de tartaar rul. Voeg de tomatenpuree, Boursin cuisine light, tomaat en de kruiden toe en laat het geheel even sudderen. Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel een laagje saus over de bodem van een ovenschaal. Leg hierop een laagje aubergineplakjes. Herhaal dit totdat de saus en de aubergine verdeeld is en eindig met een laagje saus. Strooi de kaas eroverheen en zet de ovenschaal 20 minuten in de oven.

Ingrediënten

- [ ] 120-150 g rundertartaar
- [ ] ½ aubergine, in dunne plakken gesneden over de lengte (kaasschaaf)
- [ ] 20 g 30+ kaas
- [ ] 1 tomaat, in stukjes
- [ ] 1 tl tomatenpuree
- [ ] ½ ui, gesnipperd
- [ ] 1 teentje knoflook, gesnipperd
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] 1 el Boursin cuisine light
- [ ] Italiaanse kruiden zoals basilicum, oregano, peterselie en paprikapoeder.

Voedingswaarden per persoon

Energie	**463 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**22 g**
Eiwit	**34 g**