

## Ingrediënten en Recept



2 Aubergines in stukjes snijden  
en 13 minuten in microgolf in stoompotje



1 zakje woknoedels, 2 minuten koken



2 kleine uien  
1 courgette  
2 teentjes look  
Fijnsnijden en aanbakken in olijfolie

Daarna 250 g kippengehakt toevoegen



Toevoegen :

1 l Tomaten saus met basilicum (Lidl)

1 doos tomaten

Elvea tomaten concentré

Kruiden met : kaneel, chili en oregano

30 minuten laten pruttelen



Daarna spinazie toevoegen en laten slinken

Kaassaus maken

Recept : [http://www.kookpassie.be/Recepten/10\\_Deegwaren/412\\_Macaroni.pdf](http://www.kookpassie.be/Recepten/10_Deegwaren/412_Macaroni.pdf)

3 verschillende kazen gebruikt : Zis, geitenkaas en magere kaas



Lasagne opbouwen :

Pasta  
 Aubergines  
 Peter, zout, oregano, chilipoeder  
 In stukjes gesneden gekookte hesp  
 Tomaten / spinazie mengsel  
 Bechamel

In oven : 180° C 40 minuten afgedekt en 5 min onafgedekt



Bron

Martine Lycke

01/04/2015