



*Elvea, een feest uit Italië*

## Lasagne alla norma



### Ingredienten voor 4 Personen

2	aubergines
1	ui, gesnipperd
3 teentjes	look
400 g	ELVEA Cubes
1 handje	verse basilicum
1 snuifje	gedroogde oregano
50 g	ricotta salata, geraspt
400 g	Rigatoni
	peper
	zout
	olijfolie
3	aubergines
150 g	lasagnebladen
200 g	feta
200	ricotta
50	Parmezaanse kaas

### Bereiding

#### Maak de saus:

Snijd de aubergines in kleine blokjes van 2 cm. Doe de blokjes in een kom en bestrooi ze met zout. Zet even opzij en gaar ze vervolgens gedurende 2 minuten in kokend water. Haal de blokjes met een schuimspaan uit het water. Laat uitlekken.

Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Fruit er de ui, look en aubergineblokjes in aan. Kruid met peper en zout. Voeg de cubes toe en laat de saus een vijftal minuutjes pruttelen op een zacht vuur. Verwijder de teentjes look uit de saus en voeg nog een handje verse basilicumblaadjes, een snuifje gedroogde oregano en de ricotta salata toe.

#### Maak de lasagne:

Verwarm de oven voor op 180 graden.





## *Elvea, een feest uit Italië*

Doe 2 van de 3 aubergines in een kom, dek af met een deksel of met microgolfbestendige folie en zet gedurende 10 minuten in de microgolf (850 watt).

Snijd de overgebleven aubergine in plakken van ongeveer 0,5 à 1 cm dik. Bak de plakken in een klein scheutje olijfolie in een hete pan aan beide kanten goudbruin. Kruid met een snuifje zout.

Verwijder vervolgens het kroontje van de in de microgolf gegaarde aubergines, snijd ze in stukken en verkruimel er de feta bij in een kom. Mix met een staafmixer tot een gladde crème en laat afkoelen.

Meng de ricotta met de aubergine-fetacrème en roer stevig door elkaar. Kruid met flink wat peper en zout.

Stel de lasagne samen. Start met een laagje alla normasaus, vervolgens plakjes gegrilde aubergine, een laag auberginecrème en de pastavellen. Dan opnieuw alla normasaus, aubergineplakken, auberginecrème en pastavellen.

Rasp een laagje Parmezaanse kaas over de lasagne en bak deze 35 minuten in de oven alvorens te serveren.

Recept info: Njam!-tv 'Italiaans, Makkelijk en Gezond'

