



Elvea, een feest uit Italië

Groentelasagne



Ingredienten voor 4 Personen

4	lasagnebladen
1	gele courgette
1	rode courgette
345 g	ELVEA Passata Soffritto
	Piment d'espelette
	basilicumolie
	verse basilicum
	peper
	zout

Bereiding

- Blancheer de courgette in licht gezouten, kokend water en koel af in ijswater.
- Doe hetzelfde met de lasagnebladeren.
- Meng de passata met de courgette en breng op smaak met peper en zout.
- Warm de lasagnebladeren op door ze in heet water te dompelen en te laten uitlekken.
- Schik centraal in het bord wat van de courgette en leg er een lasagneblad over zoals op de foto.
- Werk het bord verder af met piment d'espelette, verse basilicum, basilicumolie en enkele druppels passata.

Made by Wout - Culinaire Ambiance

