



MINI LASAGNE VAN GEGRILDE GROENTE

INGREDIENTEN

- ½ aubergine, in dunne plakken
- 2 eetlepels olijfolie
- ½ courgette, in dunne plakken
- 1 zoete aardappel, geschild en in dunne plakken
- Een handvol basilicumblaadjes

Voor de saus

- 10 gram boter
- 10 gram bloem
- 50 ml water
- 20 ml slagroom
- Nootmuskaat
- 20 gram Parmezaanse kaas, in krullen

VOORGERECHT

2 PERSONEN

TIJD: 40 MINUTEN

UITLEG

Schil en kook de zoete aardappel.

Snij de aubergine, de courgette en de zoete aardappel in dunne plakken.

Smelt de boter voor de saus op een laag vuur en voeg al roerend de bloem toe.

Laat 1 minuut al roerend garen. Voeg een beetje bij beetje water toe en breng al roerend aan de kook.

Kook zachtjes door tot de saus gebonden is. Roer de room erdoor en laat nog 1 minuut koken. Breng de saus op smaak met nootmuskaat en peper.

Verhit een beetje van de olie in een grillpan en grill de courgette- en zoete aardappel plakken om en om bruin en gaar.

Gril de aubergine plakken om en om bruin. Voeg af en toe wat olie toe om de pan goed vet te houden.

Schep op elk bord een lepel saus en maak mooie stapeltjes van de groenten met daartussen een beetje saus. Garneer met de basilicumblaadjes en in krullen geschaafde Parmezaanse kaas.

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

