



OPEN GROENTELASAGNE

INGREDIENTEN

- 2 vleestomaten
- 1 zoete ui
- 100 gram sugar snaps
- 100 gram broccoli
- 25 gram rucola
- 2 eetlepel olijfolie
- 15 gram Parmezaanse kaas

UITLEG

Meng de rucola en de olijfolie en eventueel wat water met een staafmixer.

Snijd de vleestomaten en de zoete ui in dunne plakjes.

Snijd de broccoli in stukjes en kook deze samen met de sugarsnaps voor 5 minuten.

Bak voor 1 minuut de plakken zoete ui en vleestomaat toe en haal ze eruit.

Leg drie plakken tomaat op een bord. Leg drie plakken ui op de tomaten.

Schep wat broccoli en sugarsnaps op de ui. Besprenkel de broccoli en de sugarsnaps met de rucola olie.

Rasp de Parmezaanse kaas erover. Breng op smaak met peper. Herhaal dit nog één keer.

HOOFDGERECHT

2 PERSONEN

TIJD: 35 MINUTEN

ZIE MEER OP: