

Groentelasagne met feta



Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

Snijd de courgette, aubergine en zoete aardappels in schijfjes van ongeveer een ½ centimeter. Leg alle plakjes op de bakplaten en besprenkel met zout en olijfolie. Rooster 20 minuten in de oven.

Maak in de tussentijd de saus. Snijd de tomaten in kleine stukjes. Snijd dan de ui en knoflook fijn. Verhit olijfolie in een pan en fruit de ui met knoflook. Voeg de tomaten, tomatenpuree, tomatenblokjes, oregano en kaneel toe, en roer door. Laat de saus 10 minuten sudderen.

Haal de groente uit de oven en laat iets afkoelen.

Vet een ovenschaal in met olijfolie. Begin met een laag aubergineschijfjes. Schep een derde van de saus erover en maak daarna een laag zoete aardappelschijfjes. Schep weer een derde van de saus erover en daarop een laag courgette. Schep alle overgebleven tomatensaus erover. Bestrooi met verkruimelde feta en bak gedurende 30-35 minuten in de oven.

In plaats van laagjes pasta gebruik je in deze lasagne plakjes courgette, aubergine en zoete aardappel. De groenten rooster je eerst in de oven. Ondertussen maak je een smaakvolle mediterrane tomatensaus.

Voor 4 personen

Voorbereiding 20 minuten

Baktijd 50 minuten

- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 2 grote zoete aardappels (circa 400 gr.)
- 1 theel. zout
- olijfolie

Saus

- 500 gr. tomaten
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie voor het bakken
- 100 gr. tomatenpuree
- 2 blikken tomatenblokjes
- 1 eetl. gedroogde oregano
- 1 theel. gemalen kaneel

Topping

- 300 gr. feta

Keukenhulpjes

- bakpapier
- ovenschaal