Elvea, een feest uit Italië

Lasagne van courgette

Ingredienten voor 4 Personen

300 g	ELVEA Cubetti Verse Groenten
6	courgettes
	olijfolie
	peper
	zout
1	ui, gesnipperd
handvol	verse basilicum
2 teentjes	knoflook, gesnipperd
100 g	Parmezaanse kaas
50 g	pecorino

Bereiding

Snijd de courgettes in lange plakken, besprenkel ze met olijfolie en gril ze kort.
Verwarm de oven voor op 180 °C.
Leg een laag courgettes in de ovenschaal en kruid met peper en zout.
Bestrooi met gesnipperde ui, basilicum en knoflook.
Lepel hierover tomatenblokjes en bestrooi met geraspte parmezaan en pecorino.
Herhaal tot alle ingrediënten op zijn.
Eindig met kaas.
Bak de lasagne 20 minuten in de oven.`

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme