

# Pompoenlasagne



## Ingrediënten

- 350 gr verse pompoen lasagnebladen (1 pakje)
- 300 gr rundergehakt
- 400 gr Italiaanse roerbakgroenten
- 500 gr passata/gezeefde tomaten
- geraspte (geiten)kaas (evt. vegan of lactosevrij)
- zout, peper, gedroogde Italiaanse kruiden
- olijfolie

## Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Voeg olijfolie toe aan een wok of koekenpan en bak het gehakt rul. Voeg, wanneer het gehakt gaar is, de Italiaanse roerbakgroenten toe en roer goed door. Giet de passata erbij, meng onder het gehakt en groenten mengsel en breng op smaak met peper, zout en de kruiden.

Pak een ovenschaal en bedek de bodem met een paar pompoen lasagnebladen. Schep het gehakt en groenten mengsel erop en leg er vervolgens weer een laag pompoen lasagnebladen op. Schep dan een laatste laag van het mengsel op de bladen en strooi er een flinke laag geraspte kaas overheen. Zet ongeveer 45 minuten in de oven waarvan de laatste 10 onder de grill. Haal de schaal dan uit de oven en laat nog even een paar minuten na pruttelen voor het serveren.