



Vega Wortel Lasagna

Ingrediënten:

Voor 4 personen

1 kg wortelen
250 ml groentebouillon
1 teen knoflook
1 snuf kerriepoeder
4 tomaten
125 ml plantaardige melk
2-3 eetl bekertje kokosroom
250 gr spelt lasagne bladen
100 gr geraspte geitenkaas
Peper en zout

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 graden.

Wortels wassen en raspen. De helft van de wortels in stukken snijden de andere helft raspen. De stukken ga je gaar koken in de bouillon, de knoflook en de kerriepoeder. De geraspte wortel zet je even apart. Was de tomaten en snijd ze in dunne schijven.

Vermeng de melk en de room en schep dat bij de wortel en bouillon. Alles samen pureren. Op smaak brengen met peper en zout indien nodig.

Neem een rechthoekige ovenschaal. Vet die in. Maak lagen: wortelsaus, lasagnebladen, wortelrasp, tomatenschijven, lasagnebladen, enz. eindig met wortelsaus. Strooi de kaas over de laatste laag.

Bak de lasagne 30 -40 minuten in de oven tot hij goudbruin is en de lasagne bladen gaar zijn.

