



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 30 min | **Bereidingstijd:** 50 min | **Totale bereiding:** 80 min

Bertyn producten: [Veggie Haché](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Lasagne végétarienne au seitan haché

Ingrediënten

- 250 g de feuilles de lasagne au blé entier
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 cuillère à soupe d'[huile d'olive extra vierge \(Amanprana\)](#)
- 125 g de mozzarella
- 100 g de fromage râpé piquant
- fleur de sel, selon votre goût ([Amanprana](#))
- 1 Veggie Haché
- poivre noir
- une pincée de [Immuno Botanico-mix \(Amanprana\)](#)

Pour la sauce tomate

- 1 gros oignon
- 1 poivron rouge
- un filet d'[huile d'olive extra vierge \(Amanprana\)](#)
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'[Immuno Botanico-mix \(Amanprana\)](#)

- 4 grosses tomates
- une pincée de fleur de sel (Amanprana)

Bereiding

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Déposez 8 à 9 feuilles de lasagne (en fonction de la grandeur de votre plat) une par une dans une grande quantité d'eau froide.
3. Laissez-les reposer pendant environ 10 minutes.
4. Découpez l'aubergine et les courgettes en tranches et faites-les griller dans une poêle à griller avec un peu d'huile d'olive.
5. Veillez à ce que l'aubergine soit bien cuite.
6. Préparez une sauce tomate en suivant la description de la recette des [spaghettis à la seitanaise](#).
7. Découpez la mozzarella en tranches.
8. Alternez feuilles de lasagne, sauce tomate, légumes et tranches de mozzarella dans un plat allant au four que vous aurez préalablement graissé.
9. Terminez avec une couche de légumes.
10. Saupoudrez de fromage râpé.
11. Faites cuire environ 45 minutes au four à 180 °C.