



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 20 min | **Bereidingstijd:** min | **Totale bereiding:** 20 min  
**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Épeautre](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Lasagnes vertes au seitan et légumes grillés

## Ingrediënten

- 550 grammes de Veggie Protein Bloc - Seitan épeautre
- 1 gros oignon
- 1 poivron rouge
- une goutte d'huile d'olive extra vierge (Verde Salud)
- 2 gousses d'ail
- 1/2 cuillère à soupe de thym
- 1 c.à.c. de noix de muscade

- 1 c.à.s. d'origan
- 2 feuilles de laurier
- 2 c.à.s. de paprika doux en poudre
- éventuellement ½ piment rouge
- 4 grosses tomates
- une pincée de fleur de sel
- poivre noir

## Bereiding

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire tremper 8 à 9 feuilles de lasagne (adapter le nombre de feuilles à la taille de votre plat) dans une grande quantité d'eau froide. Laisser tremper pendant 10 minutes environ.
3. Couper l'aubergine et les courgettes en tranches et les faire griller dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Vérifier que l'aubergine est bien cuite.
4. Couper la mozzarella en tranches.
5. Alternner en plusieurs couches les feuilles de lasagne, la sauce tomate, les légumes et les tranches de mozzarella dans un plat allant au four graissé. Terminer avec une couche de légumes.
6. Saupoudrer de fromage râpé.
7. Faire cuire les lasagnes au four à 180 °C pendant 45 minutes environ.