



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

**Bertyn producten:** [Veggie Gehakt](#)

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

# Vegetarische lasagne met seitangehakt

## Ingrediënten

- 250 g volkoren lasagneblaadjes
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 el olijfolie
- 125 g mozzarella
- 100 g pikante geraspte kaas
- Fleur de sel, naar smaak ([Amanprana](#))
- 1 Veggie Gehakt
- Zwarte peper
- Een snufje [Immuno Botanico-mix \(Amanprana\)](#)

### Voor de tomatensaus:

- 1 grote ui
- 1 rode paprika
- Een scheut [olijfolie \(Amanprana\)](#)
- 2 teentjes knoflook
- 2 el [Immuno Botanico-mix \(Amanprana\)](#)

- 4 grote tomaten
- Een snufje fleur de sel (Amanprana)

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Leg 8 à 9 lasagneblaadjes (naar gelang van de grootte van je ovenschotel) één voor één in overvloedig, koud water.
3. Laat ze ongeveer 10 minuten weken.
4. Snijd de aubergine en courgettes in plakken en gril ze in een grillpan met een beetje olijfolie.
5. Zorg dat de aubergine goed gaar gebakken is.
6. Maak een vervolgens een tomatensaus zoals beschreven bij het recept van de Spaghetti Seitanese.
7. Snijd de mozzarella in plakjes.
8. Leg de lasagneblaadjes, de tomatensaus en de groenten afwisselend in laagjes met de plakjes mozzarella in een ingevette ovenschaal.
9. Eindig met een laagje groenten.
10. Verdeel de geraspte kaas eroverheen.
11. Bak de lasagne ongeveer 45 minuten in de oven op 180 °C.