



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:**  **Vorbereidingstijd:** 20 min | **Bereidingstijd:** min | **Totale bereiding:** 20 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Spelt](#)

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

# Groente lasagne met seitan en gegrilde groenten

## Ingrediënten

- 550 gram Veggie Protein Bloc - Spelt seitan
- 1 pak lasagnebladeren
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 1 pakje mozzarella
- 1 rode paprika, in stukjes gesneden
- [Olijfolie extra vierge \(Verde Salud\)](#)

- 2 teentjes geperste knoflook
- 1/2 eetlepel tijm
- 1 tl nootmuskaat
- 1 eetlepel oregano
- 2 eetlepels zoete paprikapoeder
- eventueel ½ chillipepertje (fijngesneden)
- Passata tomatensaus - ca 500 g (Bio Orto superlekkere tomatensaus!)
- 1 pakje geraspte kaas
- een snufje fleur de sel
- zwarte peper van de pepermolen
- paneermeel

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg 8 à 9 lasagne bladeren (naargelang de grootte van je ovenschotel) één voor één in overvloedig, koud water. Laat ze ongeveer 10 minuten weken.
3. Snij de blok seitan in kleine stukje en bak deze krokant in een beetje olijfolie samen met de look. Kruid af met tijm, nootmuskaat, oregano, paprikapoeder en eventueel chilli.
4. Snijd de aubergine en courgettes in plakken en gril ze in een grillpan met een beetje olijfolie. Zorg dat de aubergine goed gaar gebakken is.
5. Snijd de mozzarella in plakjes.
6. Leg de lasagne bladeren, de seitan en de groenten afwisselend in laagjes met de plakjes mozzarella in een ingevette ovenschaal. Eindig met een laagje groenten.
7. Verdeel de geraspte kaas eroverheen met een beetje paneermeel voor een krokant korstje. Breng op smaak met een paar flinke draaien van de pepermolen.
8. Bak de lasagne ongeveer 45 minuten in de oven op 180 °C.