

# LASAGNE van WINTERGROENTEN en QUINOA

Voo?uit



De ingrediënten voor dit gerecht vind je terug in de boodschappenlijst. Vragen? Aarzel niet om ons te mailen!

## VOORAF

- Was alle groenten en leg ze klaar samen met de andere ingrediënten. Tijdens de workshop zal daar ook tijd voor zijn, maar zo ben je zeker dat je alle stappen goed kan volgen.
- Kook de quinoa volgens de instructies op de verpakking. Laat deze nadien goed uitlekken.

## BEREIDINGSWIJZE

- Schil de knolselder, snij hem doormidden en snij in dunne plakken.
- Stoom een 5-tal minuten gaar.
- Was en zwier de postelein uit.
- Verwarm de oven voor op 180°C.

### Tomaat-groentesaus:

- Pel de look en ui, snij fijn en fruit aan in olijfolie.
- Snij het wit van prei fijn stoof dit mee aan.
- Snij de paddenstoelen fijn en laat al roerend een 5-tal minuten meebakken.
- Voeg de tomatenblokjes en de oregano toe.
- Laat 15 minuten zacht sudderen onder een deksel.

### Witte saus:

- Snij de basilicum fijn en meng met de cashew 'smeerkaas', sojaroomb, peper en eventueel edelgistvlokken.

### De lasagne:

- Vul een ovenschaal met de gekookte, uitgelekte quinoa en druk goed aan, met een vierkant bakje bijvoorbeeld.
- Strijk daarover een deel van de tomaten-groentesaus egaal uit.

- Daarop leg je een deel van de schijven knolselder.
- Bestrijk met het cashew-sojaroomb mengsel.
- Leg daarop nog een laag knolselder.
- Daarop komt de rest van de groentesaus.
- Bedek dan alles met postelein en strooi de veganistische geraspte kaas er overheen.

Bak ongeveer zo'n 35 à 40 min af op 180°.

### Winters slaatje:

- Was en pluk de veldsla en snij de witloofstronkjes in schuine reepjes.
- Schil de rode biet en snij in kleine blokjes.
- Maak een vinaigrette van de koolzaadolie, appelazijn, mosterd en een snuifje zout.
- Versnipper de sjalot en voeg toe aan de vinaigrette.
- Meng de vinaigrette met de veldsla, de witloof en de rode biet.
- Hak de hazelnoten grof en strooi ze over de salade.

## AFWERKING

- Leg een mooi stuk lasagne op een bord en schik wat salade ernaast.
- Smakelijk!

PS: Nog lasagne over? Bewaar die in de koelkast voor morgen of maak er iemand anders blij mee.

