

Lasagne rolletjes



25 min



20 min



6 pers

Benodigheden

1 tl olie

6-8 (volkoren) lasagne bladen

4 teentjes knoflook geperst

1 pot champignon schijfjes

1 ui in stukjes

100 g verse spinazie

360 g marinara saus

0,5 el sojasaus

400 g hummus

0,5 tl komijnpoeder

0,5 tl paprikapoeder

200 g vegan rasp

Instructies

1. Kook de lasagne bladen volgens instructies op het pak al dente. Let erop dat de bladen niet aan elkaar gaan plakken.
2. Doe ongeveer 1/3 van de marinara saus (120 g) in een ovenschaal (idealiter 23x15 cm) en verspreid over de bodem. Zet aan de kant
3. Terwijl de lasagne bladen koken, verwarm je olie in een (hapjes)pan. Voeg de ui, knoflook en champignons toe en fruit dit gedurende 4 minuten. Voeg dan de sojasaus en spinazie toe en kook gedurende een minuut verder. Doe het vuur uit.
4. Voeg de hummus toe en meng dit met een lepel.
5. Voeg de komijn, paprika, zout en peper toe.
6. Giet de lasagna bladen af en verwarm de oven voor op 180 graden.
7. Leg de lasagne bladen op een schoon vlak en verdeel het hummuscumengsel gelijkmatig over de bladen. Rol alle bladen op en plaats deze met het uiteinde naar beneden in de ovenschaal.
8. Verdeel de overgebleven marinara saus over de lasagne rolletjes.
9. Verdeel de plantaardige rasp over de ovenschotel.
10. Bak de lasagne rolletjes gedurende 20-25 minuten en garneer eventueel met plantaardige parmezaanse kaas, plantaardige mozzarella rasp en/of oregano en basilicum.



Partij voor
de Dieren