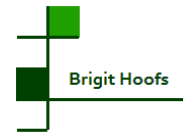


# Lasagna a la frutta



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Vegetarische hoofdgerechten	
<b>Seizoen</b>	Niet seizoengebonden	
<b>Keuken</b>	Italiaans	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	Goed	

## Ingrediënten

200 gram	Geraspte kaas
3 dl	Water
4 dl	Melk
1 stuk	Bananen
1 blikje	Ananas stukjes (blikje)
1 stuk	Uien
1 stuk	Groene paprika
1 stuk	Rode paprika
200 gram	Maaslander
1 pak	Knorr Lasagna bolognese

## Voorbereiding

Snipper de ui en snij de rode en de groene paprika in stukjes.

Snij de banaan in schijfjes.

Fruit de ui en voeg daarna de rode en de groene paprika toe. Laat het geheel 10 minuten zachtjes sudderen.

Roer het zakje saus met de melk en het water door het mengselen laat dit 2 tot 3 minuten doorkoken (de saus blijft dun).

Voeg de kaas, de ananas en de schijfjes banaan toe.

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Vet een ovenschaal in de doe de lasagnabladen en de saus om en om in de schaal. Begin en eindig met een laagje saus.

Bestrooi de schaal met de geraspte kaas.

Zet de schaal in de oven en laat deze in 30-40 minuten gaar te worden.

## Wist u dat ...