Vegetarische lasagne met courgette en aubergine

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

olijfolie
1 rode ui (fijngesneden)
400 gram courgetten (in plakjes van 1 cm)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1⁄2 l passata
peper en zout
1 bosje basilicum (fijngesnipperd)
2 aubergines (in plakjes van 2 cm)
250 gram lasagnebladen

voor de Bechamelsaus

75 gram boter
75 gram bloem
5 deciliter volle melk
120 gram parmezaan (geraspt + 2 à 3 eetlepels extra)

Bereidingswijze

1. **Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote braadpan. Fruit hierin de ui, de courgetteplakjes en de knoflook glazig. Overgiet met de passata. Laat 20 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel. Breng op smaak met peper en zout. Roer de basilicum erdoor. Haal van het vuur.**

2. **Bestrijk alle plakjes aubergine aan beide kanten met olijfolie. Verhit een grillpan en gril de aubergines mooi goudbruin.**

3. **Maak de bechamelsaus: verhit de boter in een diepe pan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat even aanbakken. Giet de melk beetje bij beetje in de pan en roer goed tot je geen klonters meer hebt. Laat de saus indikken en breng op smaak met peper en zout. Haal van het vuur en roer de Parmezaanse kaas erdoor.**

4. **Maak de lasagne: neem een rechthoekige ovenschotel en maak afwisselend laagjes tomatensaus, aubergine, bechamelsaus en lasagneblaadjes. Eindig met de extra Parmezaanse kaas. Zet 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.**