

# STEAMED EGGPLANT AND RICOTTA LASAGNA



Categorie: Vegetarische hoofdgerechten

Aangemaakt op 2022-01-25  
Gekwalificeerd door  
Supercook CL  
Voorgesteld door Kitchen Center Chile  
Totale voorbereidingstijd: 48:15 Notulen

Suitable for machine:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

## LIJST VAN INGREDIËNTEN VOOR 6 PARTS

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| <b>50 gram</b>         | Parmezaanse kaas in stukken          |
| <b>5-10 gram</b>       | Vers peterselie (alleen de blaadjes) |
| <b>2 snufje</b>        | Gemalen peper                        |
| <b>1500 milliliter</b> | water                                |
| <b>2 theelepel</b>     | zout                                 |
| <b>160 gram</b>        | Lasagnebladen droog                  |
| <b>300 gram</b>        | Aubergine in kleine blokjes (1x1 cm) |
| <b>1 teentje</b>       | knoflook                             |
| <b>1/2</b>             | Peper in 2 delen gesneden            |
| <b>1/2</b>             | 1 wortel, in 4 stukken gesneden      |
| <b>30 gram</b>         | selderij                             |
| <b>30 milliliter</b>   | olijfolie                            |
| <b>500 gram</b>        | Blikgepureerde tomaat                |
| <b>250 gram</b>        | Gezouten en uitgelekte ricotta       |

## STAP VOOR STAP - DE VOORBEREIDING

Aan de voorbereiding te bekijken, gelieve in te [loggen](#).

## GEREEDSCHAP



Vapore