



## Glutenvrije Paleo Lasagne

---



4 porties



20 minuten

### INGREDIËNTEN

- 500 gram rundergehakt
- 1 pot pastasaus Arrabiata van La bio Idea
- 50 gram Parmigiano Reggiano
- 1 ui
- 2 courgettes
- 8 eieren
- 3 wortels
- 2 rode puntpaprika's
- 1 gesneden prei

### MACRONUTRIËNTEN

- Calorieën: 667 kcal (per portie)
- Eiwitten: 50 g
- Vetten: 43 g
- Koolhydraten: 19 g

### BEREIDINGSWIJZE

1. Oven voorverwarmen: Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Omelet maken (lasagnebladeren): Klop 8 eieren en bak een omelet. Laat afkoelen en snijd in rechthoeken.
3. Vulling bereiden: Bak 500 g rundergehakt rul, voeg ui, wortels, puntpaprika's en prei toe. Meng met pastasaus Arrabiata en laat sudderen.
4. Maak lagen van omelet en saus, en bestrooi Parmigiano Reggiano.
5. Bak 20-25 minuten in de oven tot goudbruin.
6. Laat afkoelen en snijd in porties. Serveer warm.