



LASAGNE VAN AUBERGINE MET BABA GANOUSH EN AVIKO PURE & RUSTIC FRIES

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN):

- 2 kg Aviko Pure & Rustic Fries
- 3 st Ui, gesnipperd
- 3 tenen Knoflook, fijn gesneden
- 3 blikken Tomatenblokjes
- 10 st Aubergine, in plakken van 1 cm
- 10 el Baba Ganoush
- 20 bl Basilicum
- Roomboter
- Kaneel
- Nootmuskaat
- Peper en zout
- Olijfolie

BEREIDINGSWIJZE:

Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de roomboter en fruit de ui en knoflook op laag vuur. Voeg vervolgens de tomatenblokjes toe. Breng op smaak met nootmuskaat, kaneel, peper en zout en laat op laag vuur 10 minuten koken. Bereid ondertussen de Aviko Pure & Rustic Fries volgens de verpakking. Frituur de basilicumblaadjes een halve minuut en laat uitlekken. Verhit ondertussen 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de aubergineplakken aan beide kanten goudbruin. Laat uitlekken op bakpapier. Verdeel de aubergineplakken over de ovenschaal en doe hier een lepel tomatensaus over. Herhaal dit een aantal keer totdat de aubergineplakken op zijn en zorg ervoor dat je eindigt met tomatensaus. Bak 8 minuten in de oven. Serveer met Aviko Pure & Rustic Fries, de Baba Ganoush en maak af met de krokante basilicum.