

LASAGNE AUX LÉGUMES

pour 6 pers.

CUISINER AVEC LA POTERIE DE LA CHAMBA
BY INDIGENA

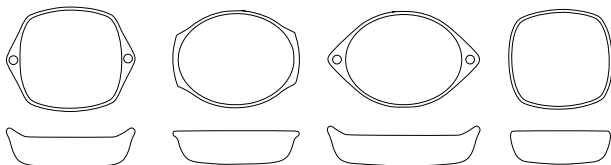
40 min

- 1 kg de carottes
- feuilles de lasagne
- sauce tomate*
- épinards surgelés à la crème
- sauce béchamel
- fromage râpé
- crème fraîche

* ou bolognaise pour une lasagne non veggie.

« La lasagne de ma maman est, selon moi, la meilleure ... »
Pour une grande famille ou en plat individuel, vous trouverez
certainement la taille qu'il vous faut dans nos plats de La Chamba.

Eplucher les carottes, les couper en tronçons de 5 cm et ensuite en quarts et les cuire à la vapeur. Préparer la lasagne : commencer par une couche de feuilles de lasagne et la recouvrir de sauce tomate. Alternier les couches de lasagne et les différentes sauces. Ajouter les carottes sur la sauce béchamel ; les épinards à la crème sur la sauce tomate, en veillant à ce que chaque couche de pâtes soit bien couverte sur l'entièreté. Répéter ces étapes plusieurs fois. Terminer par une couche de feuilles de lasagne couverte de sauce béchamel. Verser généreusement la crème fraîche sur les côtés. Parsemer de fromage râpé. Mettre au four pendant 40 minutes à 200°C.



Retrouvez d'autres recettes ainsi que nos produits sur www.indigena.be

Matière : 100% argile, ni plomb ni vernis. **Utilisation :** gaz, électricité, four, micro-ondes, sauf induction. **Entretien :** avant 1ère utilisation, remplir le récipient d'eau à moitié et le mettre 30 min au four à 200°C. Des variations de teintes peuvent apparaître au contact d'une source de chaleur excessive. Le lave-vaisselle est autorisé mais pas conseillé. Évitez les changements brusques de température et l'utilisation d'ustensiles trop tranchants.

VEGETABLE LASAGNA

for 6 guests

COOKING WITH LA CHAMBA BLACK POTTERY
BY INDIGENA

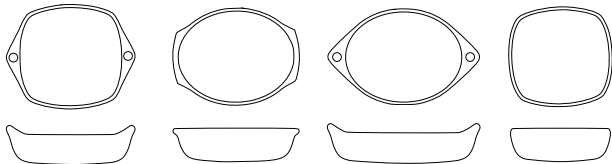
40 min

- 1 kg carrots
- oven-ready lasagna sheets
- tomato sauce*
- frozen spinach with cream
- bechamel sauce
- shredded cheese
- single cream

* or bolognese if you prefer.

« My mom's lasagna is, in my opinion, the best ... » Whether it's for or a large family or for a one-person dish, you will certainly find the size you need in our Chamba collection.

Peel the carrots, cut them into 5 cm pieces and then into quarters and steam them. Prepare the lasagna: start with a layer of lasagna sheets and cover with tomato sauce. Alternate layers of lasagna and the various sauces. Add the carrots on top of the bechamel sauce; the creamed spinach on top of the tomato sauce, making sure that each layer of pasta is completely covered. Repeat these steps several times. Finish with a layer of lasagne sheets covered with bechamel sauce. Pour the single cream generously over the sides. Sprinkle with shredded cheese. Place in the oven for 40 minutes at 200°C.



To find out more about our products & other recipes, head over to www.indigena.be

Material: 100% natural clay, without paint or lead. **Usage:** Can be used to cook on gas, electricity, in the oven or in the microwave (with the exception of induction). **Maintenance:** Before using your pot for the first time, fill the bowl halfway with water and place it in the oven at 200°C for 30 min. Differences in colour can appear on the product due to contact with extreme heat. Use of dishwasher is allowed, but not recommended. Avoid strong & sudden changes in temperature and avoid using sharp utensils.

GROENTELASAGNE

voor 6 gasten

KOKEN MET ZWARTE POTTEN VAN LA CHAMBA
BY INDIGENA

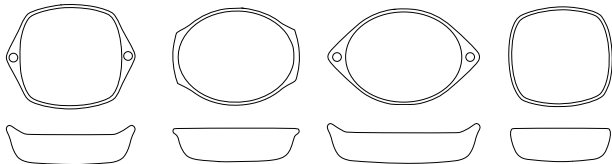
40 min

- 1 kg wortelen
- lasagnebladen
- tomatensaus*
- bevroren spinazie met room
- bechamelsaus
- geraspte kaas
- room

* of bolognese saus als je liever met vlees wenst.

*« De lasagne van mijn mama is, volgens mij, de beste ... »
Voor een groot gezin of als individueel gerecht, vind u zeker
de maat die u nodig hebt in onze Chamba schalen.*

Schil de wortelen, snijd ze in stukken van 5 cm en snijd ze vervolgens nog eens in vieren. Kook de wortelen in de stomer. Bereid de lasagne : begin met een laag lasagnebladen en bedek met tomatensaus. Wissel de lagen lasagne af met de verschillende sauzen. Leg de wortelen op de bechamelsaus, de spinazie op de tomatensaus en zorg ervoor dat elke laag pasta volledig bedekt is. Herhaal deze stappen verschillende keren. Eindig met een laag lasagnebladen bedekt met bechamelsaus. Giet de room royaal over de zijkanten. Bestrooi met geraspte kaas. Plaats gedurende 40 minuten in de oven op 200°C.



Ontdek meer over onze producten & recepten via www.indigena.be

Materiaal: 100% natuurlijke klei, zonder verf of lood. **Gebruik:** Kan gebruikt worden op gas en elektrisch vuur, in de oven en in de microgolf (behalve inductie). **Onderhoud:** Vóór het eerste gebruik, vul de pot of schaal tot de helft met water en verwarm gedurende 30 min op 200°C. Kleurverschillen kunnen ontstaan bij contact met een te sterke open vlam. Vaatwas is toegestaan, maar niet aangeraden. Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen en het gebruik van te scherp keukengerei.

