**Parmigiana met gegrilde groenten**

Nodig:

50 g panko

90 g parmigiano poeder

900 g gegrilde groenten van AH (diepvries, ontdooid)

850 g pizzasaus

250 g ricotta

1 bol mozzarella

oregano

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 °C. Meng de panko met de helft van de Parmigiano poeder.

Verdeel 2 el pizzasaus over de bodem van de ovenschaal. Leg 1/4 van de gegrilde groenten in een laag erop, schep 1/4 van de pizzasaus erop en bestrooi met 1/3 van het overgebleven parmigiano poeder. Maak zo nog 3 lagen, maar maak de laatste laag zonder parmigiano poeder. Verdeel eerst de ricotta en dan de mozzarella en oregano erover. Bestrooi met de panko+parmigiano. Bak ca. 50 min. in het midden van de oven.