

Lasagne végétarienne non testé

(préparation + cuisson: 22 minutes | Portions: 4)

1/2 boîte de lasagnes en morceaux
2 c. huile d'olive
1 courgette moyenne; hachée
1 oignon moyen haché
1/2 poivron vert haché
2 carottes hachées
1 c. à thé poivre noir
1 c. à thé d'origan
1 tasse de poivron en tranches
1 grande boîte de tomates en dés
3 tasses de bouillon de légumes
1/2 c. à thé de poudre d'oignon
Sel de mer au goût

Mettre l'huile, le poivron vert, l'oignon et les carottes dans l'instant pot et faire sauter 5 minutes. Incorporer les courgettes et les épices et cuire 3 minutes.

Ajouter le bouillon, les tomates et les lasagnes.

Fermer l'instant pot, mettre la valve a sealing, et faire cuire en mode «manual/pressure cook » réglage à haute pression pendant 4 minutes, faire descendre la pression rapidement et retirez le couvercle. Servir chaud.

Traduit de

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home

| Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de

Sophia Grace

LB