



Lasagne met spinazie, kip en hüttenkäse

Hoofdgerecht

Personen: 4

Bereidingstijd: 40 min + 30 min oven

Calorieën per persoon: 500



Ingrediënten

- 175 gr gerookte kip, in reepjes
- 450 fijngesneden spinazie, diepvries
- 12 lasagnebladen
- 200 gr hüttenkäse (cottage cheese)
- 2 blikken a 400 gr tomatenblokjes (of uit nog beter: uit pakjes)
- 1 ui
- 1 eetl olijfolie
- 250 gr champignons
- 1 teentje knoflook
- 1 theel oregano
- Peper en zout
- 70 gr kaas, geraspt

Benodigdheden:

1 ovenschaal

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 graden. Laat de spinazie ontdooien.

Hak de ui en knoflook fijn en bak deze in een pan.

Snijd de champignons in plakjes en bak deze een minuut of 5 mee. Voeg de tomatenblokjes, oregano en peper en zout en roer goed door. Laat de tomatensaus 20 min pruttelen totdat hij wat ingedikt is.

Laat ondertussen de spinazie uitlekken en roer de hüttenkäse hier door. Breng het spinaziemengsel op smaak met wat peper en zout.

Verdeel de tomatensaus over de bodem van de ovenschaal en dek af met lasagnevellen.

Verdeel wat van het spinaziemengsel en gerookte kip er over en dek weer af met een laagje lasagnebladen. Herhaal dit totdat alles op. Bestrooi de bovenzijde met de geraspte kaas en zet ongeveer 30 min in de oven.

Bron: leukerepten