



Herfstlasagne



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 kippendijfilets
olijfolie
2 sneden ontbijtspek (dik)
3 takjes tijm
1 stengel prei
1 stengel selder
1 venkelknol
1 eetlepel bloem
1 theelepel mosterd
peper en zout
1/2 l melk
1 blaadje laurier
1/2 savooikool
250 gram kastanjechampignons (in plakjes)
7 deciliter kippenbouillon
250 gram lasagnebladen
50 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Bak de kippendijfilets in olijfolie in een diepe, grote pan. Voeg het in stukjes gesneden ontbijtspek en de tijm toe.
- 2.** Snij de prei, selder en venkel fijn en voeg toe aan de pan. Laat een kwartier zachtjes garen. Voeg de bloem, mosterd, peper en zout toe. Giet de melk er beetje bij beetje bij. Doe het laurierblad erbij. Blijf roeren. Laat 20 minuten pruttelen.
- 3.** Snij de savooikool in reepjes en voeg toe, samen met de plakjes kastanjechampignons. Overgiet met de kippenbouillon. Laat nog een half uur pruttelen.



- 4.** Haal de pan van het vuur. Trek de stukken kip een beetje uit elkaar, zoals pulled pork. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Neem een ovenschaal en schep hierin een beetje van het mengsel. Leg er lasagneblaadjes over. Maak zo laagjes tot alles op is. Eindig met de geraspte Parmezaanse kaas.
- 6.** Zet 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat daarna even rusten voordat je de lasagne aansnijdt.