

Ingrediënten voor 6 personen

500 g kipfilet 250 g champignons  
1 rode ui 8 teentjes look 1 el  
verse rozemarijn 100 g verse  
jonge spinazieblaadjes 2 bolletjes  
mozzarella 250 g ricotta 100 g  
geraspte parmezaan (blok) zeste  
van 1 citroen olijfolie 1  
verpakking verse lasagnevellen  
(koeling) 50 g boter 50 g bloem 1  
el rozemarijnaanaldjes 1 l volle  
melk nootmuskaat

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Italiaans

**Soort\_gerecht:** Ovenschotel

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Lasagne met kip, spinazie en rozemarijn

Overheerlijke ovenschotel uit Italië , zonder tomatensaus deze keer maar met een witte saus

### Hulpmiddelen

Aluminiumfolie

### Bereidingswijze

1. Borstel de champignons schoon en snij ze in plakjes. 2. Pel de rode ui en teentjes look. Snipper alles fijn. Hak de rozemarijn fijn. 3. Snij de mozzarella in kleine stukjes. 4. Snij de kip in kleine blokjes. Kruid met zout en peper. Bak de kippenblokjes aan alle zijden goudbruin en gaar in hete olijfolie. Zet opzij. 5. Bak in dezelfde pan de uisnippers en de look zacht, voeg champignons en rozemarijn toe. Kruid met peper en zout. 6. Roer de spinazieblaadjes erdoor en laat ze slinken. Voeg alles bij de kip. 7. Saus: verwarm de melk met de rozemarijn. Smelt de boter, roer de bloem erdoor, laat licht kleuren en voeg de melk er beetje bij beetje aan toe onder voortdurend roeren. Roer van de mozzarellablokjes erdoor tot ze gesmolten zijn en de saus is ingedikt. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. 8. Wrijf een ovenschaal in met olijfolie, giet 15 cl witte saus op de bodem en bedek met lasagnevellen. Schep kleine lepeltjes ricotta over de lasagnevellen. 9. Verdeel ½ van de kip erover en giet er 15 cl witte saus over; bestrooi met van de parmezaan en ½ van de resterende mozzarella. Bestrooi met de helft van de citroenzeste. 10. Bedek met een laag lasagnevellen, druk lichtjes aan en herhaal met lepeltjes ricotta, de rest van de kip, 15 cl witte saus, de rest van de mozzarella, van de parmezaan en de rest van de zeste. 11. Dek af met een laag lasagnevellen, druk licht aan en giet de rest van de witte saus erover. Bestrooi met de rest van de parmezaan en rozemarijnaanaldjes. 12. Dek af met aluminiumfolie en plaats 30 min in een voorverwarmde oven op 180°C. 13. Verwijder de folie en bak nog 10 min goudbruin.

