

#### Ingrediënten voor 4 personen

450 gr. kipfilet in blokjes, zout, peper, 1 el paprikapoeder, 50 gr. boter, 1 teentje knoflook uitgeperst, 175 oesterzwammen in reepjes, 1 el gemalen koriander, 1 kippenbouillontablet, 21/2 dl. droge witte wijn, 11/2 dl. vers sinaasappelsap, 1-2 pakjes variatiesaus van Honig, 1/2 el suiker, 21/2 dl creme fraiche, ontveld vruchtvlies van een sinaasappel in stukjes, 25 gr. geroosterde Zonnebloempitten, 125 gr. groene lasagna, 50 gr. geraspte parmezaanse kaas, bakje tuinkers.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## lasagne met kip, oesterzwammen en sinaasappel

Napolitaans feestgerecht

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 gr. kip met zout, peper en paprikapoeder bestrooien

### Bereidingswijze

35 gr. boter verhitten en kip rondom bruin bakken, uit pan scheppen, in 15 gr. boter knoflook, oesterzwammen en koriander 5 min. bakken. 5 dl water met bouillontablet, wijn en sinaasappelsap aan de kook brengen, af en toe roeren. Al roerende ca. 12 volle eetlepels sauspoeder toevoegen en laten koken tot gebonden saus. Suiker en creme fraiche erdoor roeren. Kip, oesterzwammen, stukjes sinaasappel en zonnebloempitten door saus scheppen. In ovenschaal afwisselend laag saus scheppen en laag lasagnabladen erop leggen, eindigen met saus, bestrooien met parmezaanse kaas. In midden van de oven in ca. 30 min. gaar laten worden. Voor serveren tuinkers erover strooien.

### Serveertips

Salade