

Ingrediënten

Ingredienten : - peper - 1 teentje
knoflook - 2 eetlepels sojasaus -
3 eetlepels (olijf)olie - zout - 3
bosuitjes - 1 groene paprika - 3
takjes koriander - 1/2 theelepel
gemberpoeder (djahe) - 8 vellen
groene lasagne - 3 grote kipfilets
(a 150 g) - 1 doosje shii - take
(100 g)

Tijd: 0-10 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Groene lasagne met kip en shii-take

Lasagne verdi con pollo e funghivoor 4 personen Voorbereiding (20 minuten) Bereiding (15 minuten) van "moesje2"

Vorbereiding

In grote pan ruim water aan de kook brengen. Zout en lasagnebladen toevoegen en ca. 6 minuten koken. Pasta met schuimspaan uit pan nemen, laten uitlekken en halveren. Kipfilets dwars op draad in repen snijden. Bosuitjes schoonmaken en schuin in stukken van ca. 1 cm snijden. Knoflook pellen. Paprika wassen, halveren, zaadlijsten en pitjes verwijderen en paprika in ruitjes snijden. Shii-take schoonmaken en in vieren snijden. Koriander fijnhakken.

Bereidingswijze

In pan ruim water aan de kook brengen, lasagnebladen met 1 eetlepel olie aan water toevoegen en pan van fornuis nemen. Pasta in water warmhouden. Intussen rest van olie verhitten. Kip ca. 1 minuut al omscheppend bakken. Bosui, paprika, shii-take, gemberpoeder, zout en peper toevoegen. Knoflook erboven uitpersen. Kipmengsel ca. 8 minuten zachtjes bakken, af en toe omscheppen. Op smaak brengen met sojasaus en koriander. Lasagneplakjes laten uitlekken en 4 plakjes over vier borden verdelen. Hierop reepjes kip en paddestoelen scheppen, weer plakje lasagne en zo doorgaan tot alle pasta en kip met paddestoelen gebruikt zijn.

Serveertips

Wijnadvies Friszoete tot halfzoete witte wijnen