

## Lasagne met kip, ricotta en zongedroogde tomaten

Een lekkere lasagne die altijd lukt en makkelijk te maken is. Deze variatie op de klassieke lasagne is lekker fris en verrassend.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Pasta's en risotto's
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	50 minuten

---

Een lekkere lasagne die altijd lukt en makkelijk te maken is. Deze variatie op de klassieke lasagne is lekker fris en verrassend.

### Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Snijd de knoflook fijn en snipper de ui.
3. Bak de ui en knoflook met de spinazie totdat deze geslonken is.
4. Zet het vuur uit en voeg de helft van de ricotta, parmezaanse kaas en eieren toe. Breng het op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
5. Snijd de kip en de zongedroogde tomaten in plakjes.
6. Bouw de lasagne op in een ovenschaal. Begin met de saus, dan de lasagnevellen en daarna de plakjes kip en tomaat en ga door tot alles op is (ongeveer 4 lagen). Zorg dat je eindigt met een laag lasagnevellen en dat je deze stevig aandrukt.
7. Meng de andere helft van de ricotta met de melk en giet dit over de lasagne, zorg dat het helemaal bedekt is.
8. Leg de laatste plakjes tomaat bovenop en strooi er nog wat geraspte kaas overheen.
9. Bak de lasagne in 30/40 minuten gaar.

TIP Je kan hem een dag van te voren ook maken, bak hem dan 13 minuutjes af en doe hem voor het opdienen nog 20 minuutjes in de oven.

### Ingrediënten

- 400 gram gewassen spinazie
- 250 gram ricotta
- 1 teentje knoflook
- 1 uitje
- 2 tomaten
- 2 eieren
- 100 ml melk
- 1 gerookte kipfilet
- 180 gram uitgelekte zongedroogde tomaatjes
- Verse lasagnevellen
- Betis bakolijfolie
- Parmezaanse kaas
- Snuf nootmuskaat, peper, zout,

accessoires