



Lasagne met groene asperges en kip

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 175 g groene asperges
- 🥕 100 g erwttjes, uit de diepvries
- 🥕 150 g gerookte kip, in plakjes
- 🥕 65 g geraspte mozzarella
- 🥕 ½ ui
- 🥕 1 teentje knoflook
- 🥕 peper en zout
- 🥕 40 g boter
- 🥕 45 gr bloem
- 🥕 375 ml melk
- 🥕 ½ pak lasagnebladen

MATERIAAL: Ovenschaal (ca 20 x 20 cm)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Breng een grote pan met water aan de kook en kook de asperges 4 minuten voor en laat ze daarna uitlekken.
3. Hak de ui en de knoflook fijn en fruit deze in een pan aan.
4. Voeg de bevroren erwttjes toe en bak ze 2 minuutjes mee zodat ze ontdooien.
5. Maak daarna de bechamelsaus: smelt de boter in de pan en voeg dan de bloem toe.
6. Roer met een garde door en laat het mengsel 3 minuutjes garen.
7. Giet dan beetje bij beetje al roerend met de garde de melk er door tot er een gladde witte saus is ontstaan.
8. Laat dit nog een paar minuten op het vuur indikken en breng op smaak met een flinke snuf peper en zout.
9. Vet een ovenschaal in met een beetje boter of olie.
10. Doe eerst een laagje bechamelsaus op de bodem.
11. Dek af met lasagnebladen en doe daar weer een laagje bechamelsaus op met plakjes kip en de helft van de erwttjes.
12. Daarna weer lasagnebladen met bechamelsaus en nu de helft van de asperges en wat geraspte kaas.
13. Herhaal deze twee lagen nogmaals en eindig dus met de asperges met kaas.
14. Bak de lasagne in 40 minuten gaar.

BRON: leukerecepten.nl

