Lasagne van Kipfiletreepjes, courgetten en tomaat

10 personen



Ingrédients

- 1,2 kg Kipfiletreepjes
- 2,5 l gepelde tomaten in stukjes
- 5 à 7 courgetten volgens grootte
- 100 g tapenade
- 300 g ricotta
- 150 g Parmezaanse kaas
- Oregano
- Spaghettikruiden
- Peper & zout

Méthode de préparation

Vermeng de gepelde tomaten in stukjes samen met de oregano, de spaghettikruiden, peper en zout. Smaak de gepelde tomaten af naar eigen smaak.

Snij de courgetten in plakken met behulp van een mandoline.

Napeer de gepelde tomaten onderaan de vuurvaste schotel. Leg er de courgetten op en smeer deze in met een laagje tapenade van olijven.
Leg er de Kipfiletreepjes op.

Napeer terug met de gepelde tomaten.
Smeer er nu wat ricotta op.

Dek de lasagne af met de courgetten en eindig met een laagje gepelde tomaten en ricotta.
Werk af met de geraspte Parmezaanse kaas.
Bak de lasagne af op 180°C gedurende ± 20 min.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be