Kip met Philadelphia met open groentenlasagne

10 personen



Ingrediënten

- 10 st. Kip Philadelphia
- 10 bladen lasagne
- 1 bot warmoes
- 300 g erwten
- 10 st. Zongedroogde tomaat
- 100 g parmezaanse kaas
- 1 l melk & 100 g roux
- Nootmuskaat, peper & zout

Bereiding

Bak de Kip Philadelphia in de oven (10 min. à 200°C), friteuse (4 min. à 175°C) of pan (2 x 4 min.).

Kook de bladen lasagne in gezouten water met een scheutje olie. Giet ze af wanneer ze bijtgaar zijn en verfris ze.

Reinig de warmoes, snij de stengels in fijne reepjes en bak ze in wat olijfolie. Snij nu de bladeren in reepjes en voeg ze bij de stengels. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.
Kook de erwtjes en verfris ze. Cutter ze samen met een scheutje kookvocht en kruid ze af.

Rasp de Parmezaanse kaas, leg deze op bakpapier en bak de kaas af op 180°C tot deze goudbruin is. Laat afkoelen en breek de kaas.

Kook de melk, voeg er de roux aan toe en mix. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
Schik de erwtenpuree, de warmoes en de zongedroogde tomaten op 1/3 (zijkant) van een lasagneblad. Vouw er het lasagneblad dan over en beleg opnieuw 1/3 deel van het blad met de erwtenpuree, de warmoes en de zongedroogde tomaten.
Vouw er het laatste stuk van het lasagneblad over en beleg met bechamel en crunch van kaas.

Schik er de Kip Philadelphia bij.

Meer lekkere recepten op 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