

Kerrielasagne met kip en prei

Ingrediënten

Lasagnebladen

300 gram kipfilet

2 uien

1 prei

2 paprika's

Geraspte kaas

Scheutje olie

Oregano

Peper en zout

Voor de saus: 50 gram roomboter

1 ui

2 theelepels kerrie

50 gram bloem

800 mililiter water

1 blokje kipbouillon

1 eetlepel koffiemelk

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de uien klein. Snijd de prei in ringen. Snijd de paprika in kleine blokjes. Snijd de kipfilet in blokjes.

Verhit de olie in de pan. Bak de kipfilet in ongeveer 10 minuten bruin en gaar. Voeg de uien toe, paprika en de prei-ringen. Voeg zout, peper en oregano toe en laat alles even sudderen.

Snijd de uien fijn. Smelt de roomboter in een (andere) en fruit de ui met de kerrie. Voeg de bloem toe en beetje voor beetje het water. Verkrummel de bouillontablet en de koffiemelk erbij. Voeg de saus bij de kipplokjes en roer goed om.

Vet een ovenschaal in en leg laag om laag in de schaal: saus en lasagnebladen. Eindig met een laag saus en bestrooi deze met geraspte kaas.

Bak voor 35 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.smulweb.nl

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel