



Lasagne met aubergine en gerookte kip

met tomaten-olijvenpesto en kaas



40-50min



2 personen

Iedereen houdt van lasagne! Over aubergines zijn de meningen verdeeld. Maar gegrild en in combinatie met gerookte kip, olijvenpesto en lekker veel kaas, draaien auberginehaters ongetwijfeld bij. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 1 aubergine
- 2 tomaten
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 pakje rode pesto met olijven
- 1x gerookte kipreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grillpan
- bakkwast
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Gebruik een ovenschaal die ongeveer net zo breed is als een lasagnevel.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 931kcal, vet 56.5g, koolhydraten 71.3g, eiwit 33.3g



1. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng genoeg zout water voor de **lasagnevellen** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **aubergine** in dunne plakken.



2. Aubergine grillen

Bedruppel een grillpan met wat olijfolie en zet 'm op middelhoog vuur. Voeg (een deel van) de **aubergine** toe en grill de **plakken** ca. 4min. Bedruppel met wat olijfolie, bestrooi met een snuf zout en keer de **plakken** om. Bestrooi weer met wat zout en grill nog ca. 4min. Herhaal tot alle **aubergine** gegrild is.



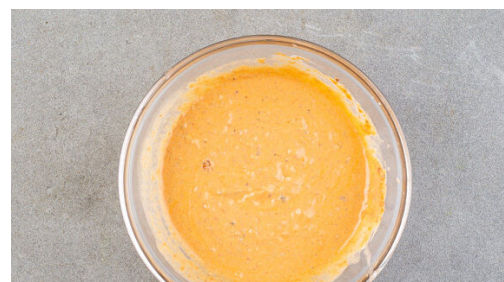
3. Lasagnevellen koken

Voeg de **lasagnevellen** toe zodra het water kookt en kook ze ca. 5min. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en meng met 1el olijfolie.



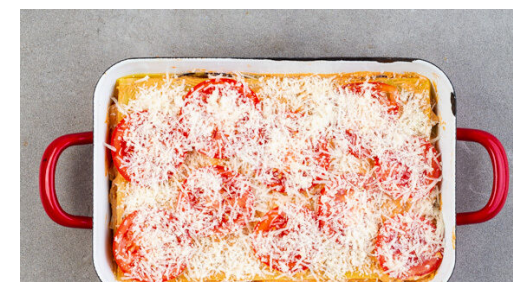
4. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **tomaten** in plakjes. Rasp de **kaas** fijn.



5. Saus maken

Meng de **crème fraîche** met de **pesto** en **4el kookwater**.



6. Lasagne maken

Verdeel **3el pestosaus** over de bodem van een kleine ovenschaal (**zie tip, links**). Leg er **1 lasagnevel** op, dan **3el saus**, de **helft van de aubergine**, **1 lasagnevel**, **3el saus** en de **helft van de kip**. Herhaal en eindig met een **lasagnevel** en een laag **saus**. Beleg met de **tomaat**, bestrooi met de **kaas** en bak de **lasagne** in 15-20min goudbruin.