

Lasagne met kip en bimi



Beschikbaarheid: Out Of Stock

Prijs: €12,40

Korte omschrijving

Wordt op donderdag en vrijdag bezorgd!!

Omschrijving

Lasagne met kipgehakt en groente. De saus voor tussen de lasagnebladen maak ik met gebraden kipgehakt, die gekruid wordt met sjalot, knoflook, verse oregano, chilipeper en natuurlijk wat zout en peper. Daar voeg ik bouillon, tahini, kikkererwten en de bimi aan toe. De lasagne wordt afgedekt met een laagje van ricotta met parmazaanse kaas zodat er een lekker bruin laagje ontstaat. Daarna bestrooien we de lasagne met geroosterde kikkererwten.

(recept en foto komen uit [deliciousmagazine](#))

Opwarmen

Opwarmen in de oven!

15 tot 20 minuten (1-persoons) of 25 tot 35 minuten (2-persoons) in een voorverwarmde oven op 200°C. Verwarm de lasagne in de voorverwarmde oven.

De lasagne niet afdekken zodat deze mooi bruin kan worden!!

Schep vlak voor het serveren de geroosterde kikkererwten op de lasagne

Magnetron:

Vverwarm de maaltijd afgedekt 3-4 minuten (1 persoons) tot 5-6 minuten (2-persoons).

Ingrediënten

bimi

kipgehakt

sjalot

knoflook

oregano

chilipeper

olijfolie

kippenbouillon

tahini

kikkererwten

ricotta

melk

parmezaanse kaas

lasagnevellen