

Makkelijke lasagne met spinazie

Lasagne spinazie was nog nooit zo makkelijk, we gebruiken maar 5 ingrediënten.



- 🍽️ hoofdgerecht
- 👤 4 personen
- 🔪 450 kcal
- 🕒 10 min. bereiden
30 min. oventijd

Ingrediënten

750 g spinazie à la crème
60 g roomkaas kruiden
250 g verse lasagnebladen
250 g gerookte kipfiletreetjes
100 g belegen geitenkaas

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwarm de spinazie kort in een (steel)pan tot de blokjes een saus vormen. Breng de spinazie op smaak met de roomkaas, versgemalen zwarte peper en eventueel zout.
2. Verdeel een dunne laag spinazie over de bodem van de ovenschaal. Verdeel $\frac{1}{3}$ van de lasagnebladen erover. Verdeel $\frac{1}{3}$ van de rest van de spinazie erover. Verdeel de helft van de kip erover. Herhaal en eindig met de spinazie.
3. Rasp de geitenkaas over de lasagne. Bak de lasagne in het midden van de voorverwarmde oven in 30 min. gaar.

Keukenspullen

ovenschaal (20 x 30 cm, ingevet)

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{ah}