



Hoofdgerechten

Kip-chorizo lasagne met cheddar

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram chorizo (in blokjes)
400 gram kippengehakt
1 zoete puntpaprika (in reepjes)
1 stengel prei (in halve ringen)
2 wortelen (grote, in schijfjes)
1 stengel selder (in blokjes)
1 courgette (in blokjes)
1 ui (gesnipperd)
800 gram tomaten (gehakte, uit blik)
150 gram cheddar (geraspt)
100 milliliters rode wijn
16 lasagnevellen
1 theelepel paprikapoeder (gerookte)
handvol basilicumblaadjes
2 lookteentjes (geperst)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een grote ovenschaal in met olijfolie. Bak het gehakt met de chorizo in een droge koekenpan rul. Kruid met het gerookte paprikapoeder, peper en zout. Voeg de ui en look toe en bak 1 minuut mee. Blus met de rode wijn en laat de alcohol verdampen.

Voeg alle groenten toe en roerbak 5 minuten. Voeg de gehakte tomaten toe en laat 10 minuten op een zacht vuur sudderen. Proef en kruid met peper en zout.

Schep een laag van de saus in de ingevette ovenschaal en dek af met een paar lasagnevellen. Schep er weer een laag saus op en dek weer af met lasagnebladen. Herhaal tot de saus op is. Eindig met een laagje saus en strooi er de cheddar over. Zet de lasagne 40 minuten in de oven. Werk voor het serveren af met de basilicumblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

