

Ingrediënten en Recept



2 zakken spinazie (Lidl) aanstoven in wat water.
1 zak per pan
Afgieten in vergiet en 2^{de} garen.
Opzijzetten



Bakvorm insmeren met olijfolie en 1^{ste} laag lasagne ongekookte leggen



Ondertussen heb ik 500 g kippengehakt 3 minuten ontdooid in de microgolf.
Aanbakken met :
1 doosje spekjes
2 uien
2 teentjes look
vissaus of zout naar wens



Bechamel in thermomix maken

Recept :

http://www.kookpassie.be/recept-pdfs/533_Bechamelsaus.pdf

Kruiden met paprika, nootmuskaat, kaneel, citroensap en vissaus.



Spinazie en kip onder elkaar mengen

Kruiden met 5 kruidenpoeder en als mengsel wat afgekoeld is 1 volledig ei toevoegen



1 pakje gekookte beenham in blokjes snijden

Laagjes :

Spinazie kip – Ziz kaas schelletjes cheddar – hesp – bechamel – lasagne – Spinazie kip – bechamel



Oven 200°C – 40 minuten, na 15 minuten oven naar 180°C gebracht.



Bron

Martine Lycke

15/07/2015