

Ingrediënten en recept

In bakvorm : Laagjes :

Olijf olie + look

16 aardappelen in 2 keer in microgolf voor 9 minuten. Aardappelen pellen en in schijfjes snijden. ½ als 1^{ste} laag.

1 zak verse spinazie (400g denk ik)
Koken en laten uitlekken

Kippenmengsel :

500 g kipfilet in stukken snijden
2 lookteentjes fijnsnijden en aanbakken in olijfolie tot vocht verdampt is
1 fijngehakte ui meestoven
2 el bloem laten meebakken

Toevoegen:

1 klein blik Elva Cubetti Tomaten Arrabbiata
½ glas witte wijn ,
Rozemarijn,
Salie,
P&S

1 liter kippenbouillon
Op laag vuur ½ u stoven

500 g champignons aan stoven in olijfolie + bladpeterselie toevoegen

De andere helft van de aardappelen

1 courgette in schijfjes snijden en aanbakken in olijfolie

Enkele blaadjes basilicum

1 paprika + 1 ui aanstoven

Bechamel maken (ik gebruik recept van Thermomix)

Hete luchtoven voorverwarmen : 180°C – 25 minuten

40 g boter + 80 g bloem	5 min / Vacoma / std 2
+ 700 g melk	10 min / 100°C / std 4
+ 100 g room	1 min / 100°C / std 4
+ 200 g geraspte kaas	2 min / 100°C / std 4

Hete luchtoven voorverwarmen : 180°C – 25 minuten

Bron

Martine Lycke

14/05/2014



Fotos

