



# LASAGNE VAN KNOLSELDER MET KIP & PASTINAAKPUREE, PAPRIKA EN BLADPETERSELIE

## INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 4 tomaten
- 1/2 knolselder
- 2 kippenborstfilets
- Oregano
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- Peper en zout
- 12 aardappelen
- 2 pastinaken
- 1 rode paprika
- 4 takjes bladpeterselie
- Scheutje magere melk
- Olijfolie
- Nootmuskaat

## BEREIDINGSWIJZE

Pel de tomaten en snij ze in plakjes.

Schil de knolselder en snij hem met een scherp mes in dunne plakken.

Kook de plakken knolselder 10 minuten in licht gezouten water en

schep ze uit de pan.

Snij de kip in reepjes.

Bedek de bodem van een grote ovenschaal met de plakken knolselder en bedek ze met de helft van de plakjes tomaat en de helft van de reepjes kip.

Kruid met oregano, peper en zout.

Leg een tweede laag knolselder en bedek deze met de overige plakjes tomaat, kippenreepjes en kruiden.

Dek af met de rest van de knolselder en bestrooi met geraspte kaas.

Zet de lasagne in een voorverwarmde oven van 180°C en laat 30 minuten bakken.

Maak ondertussen de aardappelpuree:

Schil de pastinaak met een dunschiller en snij hem in dikke blokjes.

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes van ongeveer dezelfde grootte als de pastinaakblokjes.

Snij de paprika in zeer kleine blokjes.

Kook de aardappelen en pastinaak beetgaar in licht gezouten water, giet deze vervolgens af en pureer met de magere melk.

Vermeng de puree met peper, zout en nootmuskaat, een beetje olijfolie, paprika en fijngesnipperde bladpeterselie.

Doe de puree in een ovenschaal en zet ze nog even bij de lasagne in de oven.

**VOEDINGSWAARDE PER PORTIE**

**SMAKELIJK!**