



Ingrediënten

- 30 gram Wortelen
- 1 eetlepel Olijfolie traditioneel
- 40 gram Lasagnebladen
- ongekookt 2 plakjes
- beleg Kalkoenfilet
- 1 eetlepel
- Kaas 20+ geraspt
- 4 gram Sjalot
- 2 Tomaat
- 1,5 eetlepel Creme fraiche halfvol
- Provençaalse kruiden naar smaak
- Peper, zwarte/witte naar smaak

01-11-2017

Lasagne met kalkoen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Was en snijd de wortel, tomaat en het sjalotje in stukjes.
3. Verwarm een theelepel olijfolie in de wok en bak de groenten kort.
4. Voeg de Provençaalse kruiden en peper toe naar smaak.
5. Zet het vuur af en schep 1,5 eetlepel crème fraîche erdoorheen.
6. Vul een kleine ovenschaal met laagjes groentemengsel, een plakje kalkoenfilet en lasagneblad.
7. Eindig met een laagje groentemengsel.
8. Bestrooi met de geraspte kaas en zet de ovenschaal 35 tot 40 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

Eet smakelijk!