

# MAKKELIJKE LASAGNE MET SPINAZIE

4 personen / 483 kcal per persoon

## Ingrediënten:

- 750 gram spinazie à la crème
- 60 gram roomkaas kruiden
- 250 gram verse lasagnebladen
- 250 gram gerookte kipfiletreepjes
- 100 gram geraspte pittige kaas 45+
- peper

## Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwarm de spinazie kort in een pan tot de blokjes een saus vormen. Breng de spinazie op smaak met de roomkaas en versgemalen zwarte peper. Verdeel een dunne laag spinazie over de bodem van de ovenschaal. Verdeel  $\frac{1}{3}$  van de lasagnebladen erover. Verdeel  $\frac{1}{3}$  van de rest van de spinazie erover. Verdeel de helft van de kip erover. Herhaal en eindig met de spinazie. Verdeel de kaas over de lasagne. Bak de lasagne in het midden van de voorverwarmde oven in 30 minuten gaar.



## Voedingswaarde per persoon:

Energie:	483 kcal
Eiwit:	33,7 gram
Koolhydraten:	41,6 gram
- waarvan suikers:	5,1 gram
Vet:	19,0 gram
Vezels:	5,6 gram
Zout:	3,6 gram