

# Lasagne van knolselder

Lasagne van knolselderij met kip en aardappelpuree

## 1: Ingrediënten voor 4 personen:

- Tomaten
- ½ knolselder
- 2 kippenborstfilets
- Oregano
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- 12 aardappelen
- 2 eetlepels magere melk
- Nootmuskaat
- Peper en zout.

## Bereiden:

1. Pel de tomaten en snijd ze in plakjes.
2. Schil de knolselderij. Snijd de knol met een scherp mes in dunne plakken.
3. Kook de plakken 10 minuten in gezouten water en schep ze uit de pan.
4. Snijd de kip in reepjes. Bedek de bodem van een grote ovenschaal met plakken knolselderij.
5. Bedek ze met de helft van de plakjes tomaat en van de reepjes kip. Kruid met peper, zout en oregano.
6. Leg een tweede laag knolselderij en bedek ook deze met plakjes tomaat, kippenreepjes en kruiden.
7. Dek af met de rest van knolselderij en bestrooi met de geraspte kaas.
8. Zet de lasagne in een voorverwarmde oven van 180°C en laat 30 minuten bakken.
9. Maak ondertussen de puree: schil de aardappelen, snijd ze in stukjes en laat ze 15 minuten koken.
10. Giet ze af, stamp ze fijn met een pureestamper en meng ze met de melk, peper, zout en nootmuskaat.
11. Doe de puree in een ovenschaal en zet ze nog even bij de lasagne in de oven.

---

## 2: Ingrediënten

- 3 eetlepels olijfolie
- 400 ml gekruide tomatensaus (*pot*)
- 1 knolselderij van ca. 1 kg, in dunne plakken
- 100 g jonge kaas, geraspt
- Voorbereiden
- Verwarm de oven voor op 200 °C.

## Bereiden

1. Vet een lage ovenschaal royaal in met 1 eetlepel olijfolie.
2. Schenk een dun laagje tomatensaus in de schaal.

3. Leg hierin een derde van de knolselderij, schenk hierover weer tomatensaus en wat olijfolie.
  4. Herhaal dit nog twee keer.
  5. Dek de schotel af met de geraspte kaas.
  6. Bak de knolselderijlasagne in de oven in ca. 20 minuten afgedekt gaar.
  7. Laat de schotel daarna in nog ca. 10 minuten onafgedekt mooi bruin worden.
- 

### **3: Ingrediënten**

- **1 Knolselderij (ca. 900 g)**
- **2 el olie**
- **2 uien**
- **400 g rundergehakt**
- **2 tl tijm**
- **1 blikje tomatenpuree (70 g)**
- **1 zakje bechamelsaus (*Grand` italia*)**
- **0,5 l melk**
- **100 g geraspte kaas.**

Het vervangen van de lasagnebladen door dunne schijfjes knolselderij maakt dit een verrassend lekkere en gezonde maaltijd.

### **Vorbereiding**

Verwarm de oven voor op 200 graden.  
Schil de knolselderij en snijd hem in dunne plakken.

### **Bereiden**

1. Kook de knolselderij met ruim water en wat zout in ca. 7 minuten beetgaar.
2. Verhit intussen in een ruime pan de olie en fruit de uien.
3. Voeg het gehakt toe en bak rul.
4. Meng er de tijm en tomatenpuree door en bak alles nog 2 minuten.
5. Voeg zout en peper naar smaak toe.
6. Haal de pan van het vuur en giet de knolselderij plakjes af en laat ze even uitlekken.
7. Bereid de bechamelsaus volgens de gebruiksaanwijzing met de melk.
8. Verdeel de helft van de plakken knolselderij over de bodem van de ovenschaal.
9. Schep er de helft van de bechamelsaus over en herhaal dit vervolgens nog 1 maal.
10. Strooi de kaas als laatste over de schaal en plaats vervolgens de schaal voor 15 a 20 minuten in de oven.