



Pulled chicken lasagne

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 125 g lasagnebladen
- 🇨🇦🇺🇸 1½ paprika
- 🇨🇦🇺🇸 1 rode ui
- 🇨🇦🇺🇸 400 g kipfilet
- 🇨🇦🇺🇸 100 ml barbecue saus
- 🇨🇦🇺🇸 400 g tomatenblokjes
- 🇨🇦🇺🇸 100 g geraspte kaas

MATERIAAL: (hapjes)pan, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui en paprika in stukjes.
2. Kook de kipfilet in een grote pan met water totdat de kip gaar is, dit duurt ongeveer 12-15 minuten.
3. Vervolgens moet je de kip uit elkaar trekken/plukken.
4. Verwarm de oven voor op 200°C.
5. Giet een scheutje olie in een (hapjes)pan en bak de ui en paprika.
6. Voeg na 3 minuten de kip, barbecuesaus en tomatenblokjes toe.
7. Laat dit een minuut of 10 zachtjes pruttelen en zet dan het vuur uit.
8. Schep wat pulled chicken saus op de bodem van een ovenschaal.
9. Bedek de saus dan met lasagnebladen, daarna weer een laag saus, laagje lasagnebladen, saus enz.
10. Eindig met een laagje saus waar je vervolgens wat geraspte kaas overheen strooit.
11. Bak de lasagne circa 30-35 minuten in de oven.



Bron: lekkerensimpel.com