



# Lasagne met kip en wintergroenten uit Dutch Oven

Aantal personen: 10

Eindgewicht: circa 3000 gram

## Kookgerei

- 2x Dutch Oven 9QT
- Aluminium bakjes
- Rekje/verhoging voor in DO

## Ingrediënten:

- 10 kippen dijen, ontveld, uitgebeend
- 4 plakken gerookte bacon (fijngesneden)
- 3 prei
- 2 stelen bleekselderij
- 1 middelgrote savooiekool
- 500 gram kastanjechampignons
- 3 venkelknollen
- 500 gram lasagnevellen (liefst vers gemaakt)
- 50 gram Parmezaanse kaas
- 1 liter halfvolle melk
  
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 laurierbladen
- 3 eetlepels volkorenmeel
- 3 flinke eetlepels gestampt mosterdzaad
- Peper en zout.

## Bereiding

Eerst maken we een stoofpot die we later in lagen verwerken in de lasagne.

1. Snijd de prei in halve ringen (eerst zand eruit wassen)
2. Snijd het witte van de venkelknollen in kleine repen
3. Zorg voor een goed vuur en hang of plaats een Dutch Oven boven het vuur. Bak de kippendijen rondom bruin.
4. Roer de reepjes bacon, laurierblaadjes en de tijm erdoor en bak de bacon goudbruin
5. Voeg dan de prei, de bleekselderij en de venkelknollen toe en bak deze 15 minuten mee
6. Meng het meel, de gestampte mosterdzaadjes met wat zout en peper door elkaar en voeg dit toe aan de pan. Roer de melk er geleidelijk door. Hang de pan iets hoger en doe een deksel op de pan en laat het zo'n 20 minuten lichtjes koken.
7. Scheur ondertussen de buitenste bladeren van de savooiekool en verwijder de harde stelen. Snijd de bladeren en de rest van de kool in repen van ongeveer 2 cm breed.
8. Boen de champignons schoon met een borstel of een stukje keukenpapier (niet wassen) en snijd de champignons in dunne plakjes.
9. Doe de kool en champignons samen met 850 ml water in de Dutch Oven en laat dit alles nog eens 25 minuten meekoken.
10. Verwarm ondertussen twee schone Dutch Oven's voor door wat kooltjes onder en boven op de deksel te leggen. (circa 5-6 onder en 8-10 boven).
11. Haal de pan van het vuur en vis de kippendijen eruit. Trek met twee vorken de kip uit elkaar en breng de kip op smaak met wat peper en zout. Meng de kip weer door de stoof.
12. Scheur de verse lasagnebladen in stukken.
13. Schep een laag stoof in de dubbele aluminiumbakjes en leg dan wat lasagnebladen en herhaal dit tot alles op is.
14. Druk je vingers in de lasagne om er een rommelig geheel van te maken, strooi de geraspte parmazaan erover en zet de bakjes in de voorverwarmde Dutch Ovens. Draai af en toe de deksel om brandpunten te voorkomen. Na 30 minuten zal er een mooi goudkorstje zijn ontstaan en zal het geheel bubbelen.
15. Haal de bakjes voorzichtig uit de Dutch Oven en laat het afkoelen. Eet smakelijk!