**Open lasagne met kip en truffel**

kipfilet

kipkruiden

[lasagnevellen](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)

kastanjechampignons

ingemaakte truffel

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

sjalotjes

knoflook

verse tijm

verse salie

olijfolie

vloeiende bloem  
boter

koffieroom

parmezaan

mozzarella

nootmuskaat

peper en zout

peterselie

Maak [**een lichte roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) met boter en vloeiende bloem. Leng aan tot een romige saus met kruidige [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en koffieroom. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Meng met een kopje geraspte parmezaan.

Snijd een bakje kastanjechampignons in schijfjes. Snijd een ingemaakte truffel in schijfjes. Best is uiteraard om een verse truffel te gebruiken, maar dat is helaas niet naar ieders budget.

Bak de champignons en de helft van de truffel in wat olijfolie. Voeg geritste tijm, gehakte salieblaadjes en peterselieplukjes toe. Bak tot de champignons hun vocht verliezen en dat verdampt is.

Hak de sjalotjes fijn en pers een halve bol knoflookteentjes door de knoflookpers. Stoof beiden samen in een pannetje in wat olijfolie.

Snijd een stuk kippenwit in reepjes. Volg daarbij de structuur van het vlees. Kruid met kipkruiden. Bak de reepjes in een pannetje met wat olijfolie.

Kook verse of voorgekookte harde [**lasagnevellen**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) in een pot met ruim veel water. Twee minuutjes volstaan voor een ‘al dente’ resultaat.

**Opbouw**. Schep een lepel saus op het bord. Leg daarop lagen met lasagnevellen, saus, reepjes kippenwit, champignons, mozzarella, sjalotjes met knoflook. Bouw verder op tot alle ingrediënten opgebruikt zijn.

Eindig met een lepel saus, daarop een paar stukjes champignon en de rest van de truffel. Nog wat mozzarella erover en zet de borden dan een tweetal minuutjes in de oven op grillstand om de kaas te laten smelten en kleuren.

Werk de borden uit de oven af met wat gehakte peterselie. Dien warm op, maar zorg voor onderleggertjes om de warme borden op tafel te zetten.