**Lasagne met kip en pesto**

uien
knoflook
olijfolie
courgette
kippengehakt
tomatenpuree
salie
oregano
tijm

paprikapoeder
verse basilicum
rozemarijn
[bechamelsaus](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)
peper & zout
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
mascarpone
parmezaan
[lasagnevellen](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)
gruyère
[pesto](https://www.creatief-koken.be/basis/4141.htm)

Snipper uien en knoflook en fruit deze aan in een paar lepeltjes olijfolie. Snijd een courgette in schijfjes en bak ze in een lepeltje olijfolie in een andere pan.

Bak het kippengehakt rul in een wokpan met olie. Meng met tomatenpuree. Voeg de gebakken uien en knoflook toe en meng alles goed. Kruid met gedroogde salie, oregano, tijm en paprikapoeder. Voeg gehakte verse basilicum en fijngehakte geritste rozemarijnblaadjes toe. Breng verder op smaak met peper en zout.

Maak een [**bechamelsaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van gelijke hoeveelheden boter en bloem en aangelengd met [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) en mascarpone. Meng met geraspte parmezaan. Kruid met zout en een draai peper uit de molen.

Besproei een diepe ovenschotel met olijfoliespray. Bedek de bodem met [**lasagnevellen**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm). Leg daarop een laag courgette. Borstel die in met ruim veel [**pesto**](https://www.creatief-koken.be/basis/4141.htm). Leg daarop een laagje bereid kippengehakt.

Daarop weer lasagnevellen. Bouw verder met gehakt en lasagne tot ¾ van de hoogte van de schotel. Bedek als laatste met een laagje bechamelsaus, dat niet te dik uitgesmeerd wordt. Bestrooi de schotel met geraspte gruyère.

Zet de ovenschotel 35 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C.