



Heerlijke romige Lasagne met Mango Peppadew

Benodigheden:

- 1 courgette (ongeveer 200 gram)
- wat zout en peper
- 1 el Kempische kruiden
- 1 kalkoen (ongeveer 200 gram)
- 1 tl. Gentse kruiden
- 4 grote eetlepels **Smaakgeheimen Mango Peppadew chutney**
- 1 eetlepel boter of margarine
- 1/4 liter melk
- 1 zakje kerriesaus
- 1 bekertje zure room
- 1 teentje knoflook
- 6 voorgekookte groene lasagne vellen

Bereidingwijze:

Snipper de ui. Was de courgette en snijd hem in dunne plakjes. In ruim water met zout de courgette \pm 2 minuten koken, daarna in vergiet goed laten uitlekken, en dan kruidenboter erdoor mengen. Kalkoen in stukjes snijden, en bestrooien met zout peper en de kerrievoeder. Knoflook erboven uitpersen. Boter verhitten en de ui \pm 3 minuten zachtjes bakken kalkoen toevoegen en in \pm 5 minuten goudbruin bakken. Met de melk de kerriesaus maken volgens gebruiksaanwijzing en zure room en de Mango Peppadew chutney erdoor roeren. Langwerpige smalle ovenschotel of cakevorm (inhoud 1 liter) invetten. 1/4 deel van de saus op de bodem schenken, en dan 1 1/2 lasagnevel erop leggen. Achtereenvolgens hierover verdelen helft van kalkoensmengsel, 1/4 deel van saus 1 1/2 lasagnevel, courgette 1/4 deel van saus 1 1/2 lasagnevel, rest van kalkoensmengsel, 1 1/2 lasagnevel, en de rest van de saus.

Oven voorverwarmen op 200 graden (hetelucht op 180 graden) in het midden van de oven afgedekt in \pm 40 minuten gaar bakken. Lekker met een frisse salade met Smaakgeheimen Kruiden honing dressing.

*Marianne van der Maarel
Veghel*