Sommer grønnsakslasagne
OPPSKRIFT

Sommer grønnsakslasagne

TID	60 min
INGREDIENSER	12 gjenstander
ANTALL PERSONER	4 x

Sommer grønnsakslasagne

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Lasagnesaus
- 1 glass DOLMIO® Bechamelsaus til lasagne
- Basilikumblader, til garnityr
- 12 cherrytomater, delt i to
- 100 g revet mozzarellaost
- 150 g grønne bønner, hakket
- 1 stor squash, i terninger
- 6 lasagneplater (rundt 100g)
- 1 rødløk, finhakket
- 1 rød paprika, fjern frøene, hakket
- 1 spiseskje vegetabilsk olje
- 1 grønn paprika, fjern frøene, i terninger

SLIK GJØR DU DET

1. Forvarm ovnen til 190 grader, varmluftovn 170 grader, gassovn 5. Varm en stor stekepanne og tilsett grønne bønner, squash, rødløk og paprika. Stek på medium varme, rør jevnlig til grønnsakene er myke – rundt 4-5 minutter.
2. Tilsett cherrytomatene og rør inn DOLMIO® saus til lasagne.
3. Bland halve grønnsaksblandingen i en stor firkantet form, ca. 26cm x 20cm. Plasser 3 lasagneplater på toppen, og spre halve av DOLMIO® Bechamelsaus til lasagne over. Gjenta lagene, og strø til slutt revet mozzarellaost jevnt over på toppen.
4. La stå i ovnen i 30-35 minutter, til det er gjennomstekt og gyllent. Husk å bruke lasagneplater som ikke skal tilberedes før bruk (de fleste varianter blir solgt som klare til bruk).
5. Prøv søtpoteter, aubergine, squash, løk og sopp. Avkjøl evt. rester med det samme,

tildekk og legg i kjøleskapet. Og når det skal spises neste dag, varm helt opp.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE

Biff- og potetmoussaka

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander

Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost

Tid

65 min

Ingredienser

9 gjenstander

Kremet tomatsuppe

Tid

30 min

Ingredienser

8 gjenstander



Tradisjonell familievennlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL: *https://www.dolmio.no/oppskrift/sommer-gronnsakslasagne*