



Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost
OPPSKRIFT

Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost



TID 65 min
INGREDIENSER 9 gjenstander
ANTALL 6 x
PERSONER

Oksekjøtt og sopplasagne med mozzarella toppet med parmesanost

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Tomatsaus til Lasagne
- 1 glass DOLMIO® Bechamelsaus til Lasagne
- 250 g sopp, skivet
- 25 g tørkede brødsmuler
- 25 g finrevet parmesanost
- 50 g revet mozzarellaost
- 6-8 lasagneplater (ca 100g)
- 500 g mager kjøttdeig
- 1 løk, finhakket

SLIK GJØR DU DET

1. Forvarm ovnen til 190°C / varmluftsovn 170°C / Gass 5. Varm opp en stor stekepanne og tilsett en håndfull kjøttdeig om gangen, stek på høy varme til den er gjennomstekt og gyllen. (3-4min).
2. Hell i DOLMIO® saus til lasagne, rør rundt og kok opp, og deretter fjern fra platen.
3. Hell halve av kjøttdeigblandingen i en stor firkantet ildfast form, ca 26cm x 20cm. Legg lasagneplatene over, og spe halve av DOLMIO® Bechamelsaus til lasagne over platene. Gjenta lagene en gang.
4. Bland sammen mozzarellaosten, parmesan og brødsmuler, og strø de jevnt over overflaten.
5. La stå i ovnen i 30-35 minutter, til det er stekt og gyllent. La stå og hvile i noen minutter før du serverer med en frisk salat.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE



[Biff- og potetmoussaka](#)

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander



[Kremet tomatsuppe](#)

Tid

30 min

Ingredienser

8 gjenstander



[Tradisjonell familievennlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander



[Spagetti med kjøttsaus](#)

Tid

30 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL:

<https://www.dolmio.no/oppskrift/Oksekjøtt-og-sopplasagne-med-mozzarella-og-parmesanlag>