Mexicansk tortillalasagne
OPPSKRIFT

Mexicansk tortillalasagne

TID	60 min
INGREDIENSER	11 gjenstander
ANTALL PERSONER	6 x

Mexicansk tortillalasagne

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Tomatsaus til lasagne
- 1 glass DOLMIO® Bechamelsaus til lasagne
- 400 g røde kidneybønner på boks uten sukker eller salt, renset og tørket
- 25 g cheddarost, revet
- 400 g mager kjøttdeig
- 1 løk, finhakket
- Rød eller grønn chili
- Grønn salat (finhakkede tomater, agurk, rødløk og koriander)
- 1 liten rød eller grønn paprika, fjern frøene, hakket
- 4 myke tortilla
- 1 Lime

SLIK GJØR DU DET

1. Forvarm ovnen til 190 grader, varmluft ovn 170 grader, gassovn på ca 5. Varm en stor stekepanne og tilsett kjøttdeigen en håndfull om gangen. Denne stekes på sterk varme til den er gjennomstekt og brun – i ca. 3-4 minutter.
2. Tilsett løk, paprika og chili og stek i ytterligere 2-3 minutter.
3. Legg en tortilla i en kakeform på rundt 20 cm i diameter, eller en annen form du har hjemme. Legg på litt av kjøttdeigblandingen slik at den dekker tortillaen.
4. Legg en ny tortilla på toppen og spe på med DOLMIO® Creamysaus til lasagne over. Gjenta lagene to ganger til du ikke har mer saus igjen. Strø ost over til slutt.
5. La hele formen stå i ovnen i ca 30-35 minutter til den er stekt og gyllen. La den så hvile i noen få minutter, før du serverer med frisk salat med paprika, tomater, koriander og rødløk. Topp med litt limesaft.

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/mexicansk-tortilla-lasagne*