



Hjemmelaget lasagne
OPPSKRIFT

Hjemmelaget lasagne



TID 60 min
INGREDIENSER 6 gjenstander
ANTALL 4 x
PERSONER

Hjemmelaget lasagne

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Tomatsaus til lasagne (500g)
- 1 glass DOLMIO® Bechamel saus (470g)
- 500 g kjøttdeig av oksekjøtt
- 10 lasagneplater
- 100 g revet ost
- 2 spiseskjeer olje

SLIK GJØR DU DET

1. Sett ovnen på 200 grader.
2. Stek kjøttdeigen i litt olje.
3. Tilsett Dolmio® Tomatsaus og rør rundt.
4. Legg kjøttsausen, lasagneplatene og Dolmio® Bechamelsausen i lag i en smurt ildfast form. (Avslutt med Bechamelsausen).
5. Strø revet ost på toppen og la formen stå i ovnen i 30 minutter.

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/Hjemmelaget-lasagne>