Tradisjonell familievennlig lasagne
OPPSKRIFT

Tradisjonell familievennlig lasagne

TID	50 min
INGREDIENSER	5 gjenstander
ANTALL PERSONER	4 x

Tradisjonell familievennlig lasagne

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Tomatsaus til Lasagne
- 1 glass DOLMIO® Bechamelsaus til Lasagne
- 75 g revet ost
- 6 lasagne plater (ca 100 g)
- 500 g mager kjøttdeig

SLIK GJØR DU DET

1. Forvarm ovnen til 200°C / varmluft 180°C / Gass 5. Varm en stor stekepanne og tilsett kjøttdeigen, stek på høy varme, med mye omrøring til det er gyllent og gjennomstekt.
2. Hell i glasset med DOLMIO® saus til lasagne, rør og la det småkoke i 5 minutter, og fjern fra platen.
3. Hell i halve av Bolognese-blandingen i en stor firkantet ildfast form, ca 26cm x 20cm. Legg lasagneplatene på toppen, og spe deretter halve DOLMIO® Bechamelsaus over. Gjenta lagene, og strø til slutt osten jevnt over på toppen.
4. La stå i ovnen i ca. 30 min, til det er stekt og gyllent. La stå i noen få minutter før du serverer.

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

Spagetti med kjøttsaus

Tid

30 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL: *https://www.dolmio.no/oppskrift/tradisjonell-familievennlig-lasagne*