



Traditionell familjevänlig lasagne
RECEPT

Traditionell familjevänlig lasagne



TID 50 min
INGREDIENSER 5 varor
ANTAL 4 x
PERSONER

Traditionell familjevänlig lasagne.

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Tomatsås till Lasagne
- 1 burk DOLMIO® Béchamelsauce till Lasagne
- 75 g riven ost
- 6 lasagneplattor (ca 100 g)
- 500 g mager nötfärs

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. Förvärm ugnen till 200°C / varmluftsugn 180°C. Värm upp en stor stekpanna och tillsätt nötfärsen, stek det i hög värme under omrörning tills det är brunt och färdigt. Tillsätt DOLMIO® Tomatsås till Lasagne, rör runt och låt puttra i 5 minuter.
2. Häll hälften av köttfärssåsen i en stor ugnsfast form, ca 26 cm x 20 cm. Fördela 3 lasagneplattor ovanpå och fördela därefter hälften av DOLMIO® Béchamelsauce till Lasagne över plattorna. Repetera detta och avsluta med att hälla riven ost över hela ytan.
3. Tillaga i ugnen i ca 30 minuter tills lasagnen är färdig och gyllenbrun. Låt den stå ett par minuter innan servering.

FLER LIKANDE RECEPT



Chili con Carne

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor



Hemlagad lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor



Nöt- och svampelasagne med mozzarella och parmesan

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor



Pastagrätäng med kyckling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor