



Sommargrönsaks lasagne
RECEPT

Sommargrönsaks lasagne



TID 60 min
INGREDIENSER 10 varor
ANTAL 4 x
PERSONER

Sommargrönsaks lasagne.

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Tomatsås Lasagne
- 1 burk DOLMIO® Bechamelsås
- Basilikablاد, till dekoration
- 12 körsbärstomater, halverade
- 100 g riven mozzarellaost
- 150 g gröna bönor, klippta och hackade
- 1 stor zucchini, skuren i bitar
- 6 lasagneplattor (ca 100 g)
- 1 rödlök, finhackad
- 1 g rödlök, utan kärnor och skuren i bitar

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. Förvärm ugnen till 190°C/ varmluftsugn 170°C. Värm vegetabilisk olja i en stor stekpanna och tillsätt gröna bönor, zucchini, rödlök och paprika.
2. Tillaga på medelhög värme och rör runt ofta tills grönsakerna mjuknar – ca 4-5 minuter. Tillsätt körsbärstomater och blanda i DOLMIO® Tomatsås Lasagne.
3. Häll i hälften av grönsaksblandningen i en stor rektangulär ugnform, ca 26cm x 20cm. Placera 3 lasagneplattor i botten och bred ut DOLMIO® Bechamelsås över dem. Repetera lagren och strö över den rivna mozzarellaosten jämnt över ytan.
4. Tillaga i ugn i 30-35 minuter, tills lasagnen är gyllene. Låt stå ett par minuter och servera sedan med ett par basilikablاد som dekoration.

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