Nöt- och svamplasagne med mozzarella och parmesan

TID	65 min
INGREDIENSER	9 varor
ANTAL PERSONER	6 x

Nöt- och svamplasagne med mozzarella och parmesan.

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Tomatsås till Lasagne
- 1 burk DOLMIO® Bechamelsås
- 250 g kastanjechampinjoner, skivade
- 25 g torkade brödsmulor
- 25 g finriven parmesanost
- 50 g riven mozzarellaost
- 6-8 lasagneplattor (väger ca 100g)
- 500 g mager köttfärs
- 1 lök, finhackad

TILLAGNINGSINSTRUKTIONER

1. Förvärm ugnen till 190°C / varmluftsugn 170°C. Värm upp en stor stekpanna och stek köttfärsen på hög värme tills den är brynt – ca 3-4 minuter. Lägg till löken och champinjonerna och tillaga i ytterligare 3-4 minuter. Häll i DOLMIO® Tomatsås till lasagne.
2. Häll hälften av färsblandningen i en stor ugnsform, ca 26 cm x 20 cm. Placera hälften av lasagneplattorna på toppen och bred ut DOLMIO® Bechamelsås över plattorna. Repetera lagren. Blanda ihop mozzarella, parmesan och brödsmulor och häll över ytan.
3. Tillaga i 30-35 minuter, tills lasagnen är gyllene och tillagad. Låt stå i ett par minuter och servera sedan med en färsk sallad.

FLER LIKNANDE RECEPT

Chili con Carne

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

Hemlagad lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor

Pastagratäng med kyckling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

Spaghetti med köttfärssås

Tid

30 min

Ingredienser

5 varor

Source URL:
https://www.dolmio.se/recept/not-och-svamplasagne-med-mozzarella-och-parmesan