



Mexikansk Tortilla-lasagne
RECEPT

Mexikansk Tortilla-lasagne



TID 60 min
INGREDIENSER 10 varor
ANTAL 6 x
PERSONER

Mexikansk Tortilla-lasagne

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Tomatsås Lasagne
- 1 burk DOLMIO® Bechamelsås
- 400 g konserverade röda kidneybönor utan salt eller socker, sköljda och avrunna
- 25 g cheddarost, riven
- 400 g nötfärs
- 1 lök, finhackad
- 1 röd eller grön chili, utan kärnor och finhackad
- Sallad (finhackade tomater, gurka, rödlök och koriander)
- 1 liten röd och grön paprika, utan kärnor och hackad
- 4 mjuka vetetortillas

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. Förvärm ugnen till 190°C/varmluftsugn 170°C. Värm upp en stor stekpanna och tillsätt köttfärsen lite åt gången. Tillaga på hög värme tills köttet är stekt och brynt - ca 3-4 minuter.
2. Tillsätt löken, paprika och chili och tillaga i ytterligare 2-3 minuter.
3. Häll i kidneyböerna och DOLMIO®-såsen, rör runt och låt det koka upp. Ta sedan bort från värmen.
4. Lägg en tortilla i botten av en rund kakform (20 cm) och lägg i en fjärdedel av färsblandningen. Lägg ytterligare en tortilla på och fördela en fjärdedel av DOLMIO®-såsen över.
5. Repetera de två lagren ytterligare 2 gånger och strö över den rivna osten jämnt över ytan.
6. Tillaga i ugn i 30-35 minuter, tills lasagnen har en gyllene färg. Låt stå i ett par minuter och servera sedan med en fräsch sallad av paprika tomater, koriander och

rödlök med en pressad lime.

FLER LIKANDE RECEPT



[Chili con Carne](#)

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor



[Hemlagad lasagne](#)

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor



[Nöt- och svamplasagne med mozzarella och parmesan](#)

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor



[Pastagrätäng med kyckling, broccoli & cherrytomater](#)

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

Source URL: <https://www.dolmio.se/recept/mexikansk-tortilla-lasagne>