



Hemlagad lasagne
RECEPT

Hemlagad lasagne



TID 60 min
INGREDIENSER 6 varor
ANTAL 4 x
PERSONER

Hemlagad lasagne

INGREDIENSER

- 1 DOLMIO® Tomatsås till lasagne (500g)
- 1 DOLMIO® Bechamelsås (470g)
- 500 g nötfärs
- 10 lasagneplattor
- 100 g riven ost
- 2 msk olja

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Bryn köttet i lite olja.
3. Tillsätt DOLMIO® tomatsås och rör runt.
4. Lägg köttfärssås, lasagneplattor och DOLMIO® bechamelsås i lager i en smord ugnssäker form. Avsluta med bechamelsåsen.
5. Strö till sist över ost och tillaga i ugnen i 30 minuter.

FLER LIKANDE RECEPT



[Chili con Carne](#)

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor



Nöt- och svamp lasagne med mozzarella och parmesan

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor



Pastagrätäng 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/hemlagad-lasagne>