



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lasagne med ferdiglaget bolognese- og bechamelsaus

## Lasagne

600 g bolognese med kjøtt  
½-1 pakke lasagneplater  
250 g bechamelsaus  
100 g revet ost

## Salat

1 stk tomat  
100 g tobladssalat

olje <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

eplesider-, hvitvins- eller  
blank eddik <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Lasagne:** Fordel et tynt lag av kjøttsausen i en smurt ildfast form som rommer omtrent 2 liter. Legg et lag av lasagneplatene oppå, og så litt av bechamelsausen. Gjenta til du har fylt formen. Avslutt med et lag av bechamelsausen, og topp med den revne osten. Stek lasagnen i ovnen i 20-25 minutter, til osten er gyllen.

3. **Salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland sammen tomaten, salaten, litt olivenolje, eddik, salt og pepper i en salatbolle.



## TIPS!

Har du små kokker i huset? La barna lage lasagnen selv.