



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lasagne med ferdiglaget bolognese- og bechamelsaus

Lasagne

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

Salat

1 stk tomat
100 g tobladssalat

olje ^B

olivenolje ^B

eplesider-, hvitvins- eller
blank eddik ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Lasagne:** Varm opp kjøttsausen i en kjele, og klipp av et hjørne på posen med bechamelsaus. Fordel et tynt lag av kjøttsausen i en liten til middels stor ildfast form. Legg et lag av lasagneplatene oppå, og så litt av bechamelsausen. Gjenta med 5-6 lag, eller til du har fylt formen. Avslutt med et lag av bechamelsausen, og topp med den revne osten. Stek lasagnen i ovnen i 15-20 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.