



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nachotoppad tacolasagne med nötfärs och mozzarella

Köttfärssås

Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Nötfärs 250 g
Tomatpuré 1 förp
Krossade tomater 1 förp
● Vatten 2 dl
Vispgrädd ½ dl
Oxbuljong 1 förp
Three spices 1 msk
● Socker ½ tsk

Tacolasagne

Lasagneplattor 125 g
Mozzarella 1 förp
Nachochips 50 g

Grönsaker

Isbergssallad 1 st
Rödlök 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Köttfärssås:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs nötfärs ca 2 min. Tillsätt lök och vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner tomatpuré, krossade tomater, vatten, vispgrädd, oxbuljong, three spices och socker. Låt sjuda ca 8 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
3. **Tacolasagne:** Varva köttfärssås och lasagneplattor i en ugnform. Avsluta med ett lager köttfärssås. Dra mozzarellan i små bitar. Strö över nachochips och mozzarella. Tillaga i mitten av ugnen ca 20 min.
4. **Grönsaker:** Finhacka rödlök och strimla isbergssallad. Lägg upp i separata skålar eller blanda ihop till en sallad.
5. Servera tacolasagne med grönsaker.