



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Nem lasagne med færdig bolognese og frisk salat

## Det skal du bruge

400 g bolognese  
150 g lasagneplader  
1 pose bechamelsauce  
100 g revet ost  
150 g salatmix toscana  
1 pose balsamico vinaigrette

 basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. Fordel et lag bolognese i bunden af et passende ovnfast fad. Kom derpå lasagneplader og bagefter bechamelsauce. Fortsæt i lag og slut af med bechamel og drys revet ost over. **TIP:** Lav evt. en større lasagne med resterne, så der er til frokost.
3. Bag lasagnen i ca. 20-25 min. til overfladen er gyldenbrun og boblende.
4. Kom salaten i en skål og hæld vinaigrette over. Servér sammen med den varme lasagne.