



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 020_2

Rask lasagne bolognese med frisk eplesalat

Lasagne

600 g bolognese med kjøtt
250 g bechamelsaus
1 pakke ferske pastaplater
1 pakke revet Grande Premium

Salat

1 stk hjertesalat
1 stk norsk eple
½–1 pakke
balsamicovinaigrette

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Lasagne:** Varm opp bolognesebasen og bechamelsausen i hver sin kjele på middels varme under omrøring.
3. **Lasagne, fortsettelse:** Fordel bolognesesausen, bechamelsausen og lasagneplatene lagvis i en smurt ildfast form på rundt 2 liter. Avslutt med bechamelsausen. Strø Grande Premium-osten på toppen, og stek lasagnen i ovnen i 8–10 minutter.
4. **Salat:** Skyll, tørk og kutt hjertesalaten i grove biter. Skyll og kutt eplet i små terninger. Bland salaten og eplet sammen i en skål, og vend inn balsamicovinaigretten.



TIPS!

Server gjerne nystekt brød og olivenolje med litt flaksalt i til retten.