



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Rask lasagne med frisk eplesalat

Lasagne

600 g bolognese med kjøtt
250 g bechamelsaus
½–1 pakke ferske pastaplater
1 stk Grana Padano

Eplesalat

1 stk hjertesalat
1 stk norsk eple

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje
🏠 eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Lasagne:** Varm opp bolognesen i en stor kjele på middels høy varme under omrøring (se tips).
- 3 **Lasagne, fortsettelse:** Fordel bolognesen, bechamelsausen og lasagneplatene lagvis i en smurt, ildfast form, og avslutt med bechamelsausen. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp lasagnen med osten. Stek lasagnen midt i ovnen i 10–15 minutter, eller til den er gjennomvarm.
- 4 **Eplesalat:** Skyll hjertesalaten og eplet. Kutt salaten i grove biter, og eplet i små terninger. Bland salaten og eplet sammen i en serveringsskål, og smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.

Tips fra kokken: Du kan ha bolognesen rett i formen uten å varme den, men da må du legge til 5 minutter steketid i ovnen.