



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
75 g Mamma Mia
salatblanding

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.