



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 30 - 40 MIN. TILBEREDNING

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

Du skal selv have:

Fremgangsmåde

- 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.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.297 kj / 788 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	43,7 g
heraf mættede fedtsyrer	14,4 g
Kulhydrat	65,6 g
heraf sukkerarter	12,0 g
Protein	33,0 g
Salt	2,7 g
Kostfibre	3,3 g