

# DOLM!O

Traditionel familievenlig lasagne  
OPSKRIFT

## Traditionel familievenlig lasagne



Tid  
50 min  
Ingredienser  
5 genstande  
Antal personer  
4 x  
Traditionel familievenlig lasagne

Del

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Tomatsauce til Lasagne
- 1 glas DOLMIO® Béchamelsauce til Lasagne
- 75 g revet ost
- 6 lasagneplader (ca. 100 g)
- 500 g magert, hakket oksekød

## TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. 1.  
Forvarm ovnen til 200°C / varmluftovn 180°C. Opvarm en stor stegepande og tilsæt det hakkede kød, steg det ved høj varme under omrøring, indtil det er brunet og gennemtilberedt. Tilsæt DOLMIO® tomatsauce til Lasagne, rør og lad det simre i 5 minutter.
2. 2.  
Hæld halvdelen af bolognesen i et stort ildfast fad, ca. 26 cm x 20 cm. Fordel 3 lasagne plader ovenpå, fordel herefter halvdelen af DOLMIO® Béchamelsauce til lasagne over dem. Gentag lagene og drys til sidst med revet ost over hele overfladen.
3. 3.  
Bag i ovnen i ca. 30 minutter indtil den er færdig og gyldenbrun. Lad den stå et par minutter inden servering.

## Flere opskrifter som denne

Kind Graphic Divider-svg .s0 { fill: #b0bc22 }



### [Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater](#)

Tid

45 min

Ingredienser

7 items

[Se detaljer](#)



## **Mexicansk Tortilla Lasagne**

Tid

60 min

Ingredienser

10 items

[Se detaljer](#)



## **Lette og fyldte, bagte peberfrugter**

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

[Se detaljer](#)



## **Krydret tomatoksekød med nudler**

Tid

25 min

Ingredienser

9 items

[Se detaljer](#)

---

**Source URL:** <https://www.dolmio.dk/opskrift/traditionel-familievenlig-llasagne>