



Oksekød- og svampe lasagne med mozzarella, parmesan  
OPSKRIFT

## Oksekød- og svampe lasagne med mozzarella, parmesan



**Tid** 65 min  
**Ingredienser** 9 genstande  
**Antal personer** 6 x

Oksekød- og svampelasagne med mozzarella- og parmesanlæg

### INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Tomatsauce til Lasagne
- 1 glas DOLMIO® Béchamelsauce til Lasagne
- 250 g champignon, i skiver
- 25 g tørrede brødkrummer
- 25 g fintrevet parmesan
- 50 g fintrevet mozzarellaost
- 6-8 lasagneplader (ca. 100g)
- 500 g magert, hakket oksekød
- 1 løg, finthakket

### TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Forvarm ovnen til 190 °C / varmluftovn 170 °C. Opvarm en stor gryde og tilsæt kødet en håndfuld ad gangen, over høj varme indtil det er brunet - omkring 3-4 minutter. Tilsæt løg og champignons og lad det koge videre i 3-4 minutter. Tilsæt DOLMIO® tomat.
2. Hæld halvdelen af blandingen 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 en gang til. Bland mozzarella, parmesan og brødkrummer.
3. Bag i 30-35 minutter, indtil den er færdig og gyldenbrun. Lad den stå et par minutter og server den så med friske salatblade.

**Flere opskrifter som denne**



## [Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items



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

Tid

45 min

Ingredienser

7 items



## [Mexicansk Tortilla Lasagne](#)

Tid

60 min

Ingredienser

10 items



## [Lette og fyldte, bagte peberfrugter](#)

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

---

### **Source URL:**

<https://www.dolmio.dk/opskrift/oksekod-og-svampelasagne-med-mozzarella-og-parmesanlag>