



Mexicansk Tortilla Lasagne
OPSKRIFT

Mexicansk Tortilla Lasagne



Tid

60 min

Ingredienser

10 genstande

Antal personer

6 x

Mexicansk Tortilla 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
- 400 g røde kidneybønner på dåse uden salt og sukker, skyllede og afdryppede
- 25 g cheddarost, revet
- 400 g magert, hakket oksekød
- 1 løg, hakket fint
- 1 rød eller grøn chili, udkernet og finthakket
- Salat (finthakkede tomater, agurk, rødløg og koriander)
- 1 lille rød eller grøn peberfrugt, udkernet og skåret i mindre stykker
- 4 bløde meltortillas

TILBEREDNINGSTRIN

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, peberfrugt og chili og lad det koge videre i 2-3 minutter.
2. Hæld kidneybønnerne og DOLMIO® Tomatsauce til Lasagne i, rør og lad det koge og fjern det herefter fra varmen.
3. Læg en tortilla i bunden af en 20cm springform eller bageform, fordel herefter det kvarte af den hakkede kødblanding i. Top med endnu en tortilla og fordel det kvarte af en DOLMIO® Béchamelsauce til lasagne jævnt på overfladen.
4. Bag i 30-35 minutter, indtil den er færdigbagt og gyldenbrun. Lad den stå i et par minutter og server den med en forfriskende salat af peberfrugt, tomater, koriander og rødløg med et skvæt lime.

Flere opskrifter som denne

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



[Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items

[Se detaljer](#)



Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 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/mexicansk-tortilla-lasagne>