



Mexicansk Tortilla Lasagne
OPSKRIFT

Mexicansk Tortilla Lasagne



Tid 60 min
Ingredienser 10 genstande
Antal personer 6 x

Mexicansk Tortilla Lasagne

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

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, 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



Traditionel familievenlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 items



Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 items



Lette og fyldte, bagte peberfrugter

Tid

55 min

Ingredienser

8 items



Krydret tomatoksekød med nudler

Tid

25 min

Ingredienser

9 items