



Hjemmelavet lasagne
OPSKRIFT

Hjemmelavet lasagne



Tid 60 min
Ingredienser 6 genstande
Antal personer 4 x

Hjemmelavet lasagne

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Tomatsauce til lasagne (500g)
- 1 glas DOLMIO® Bechamel sauce (470g)
- 10 lasagneplader
- 500 g hakket oksekød
- 100 g revet ost
- 2 spsk olie

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Stil ovnen på 200°.
2. Brun oksekødet i lidt olie.
3. Tilsæt DOLMIO® tomatsauce og rør.
4. Læg kødsauce, lasagneplader og DOLMIO® bechamelsauce i lag i et smurt ovnfast fad. Afslut med bechamelsaucen.
5. Strø til sidst ost over og bag i ovnen i 30 minutter.

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/hjemmelavet-lasagne>