

Lasagne

Receptnummer:

120037

Råvarer:

Kg		Varenummer
0,500	Oksekød, hakket	
0,625	Vand	
0,400	Tomat, hakket (1 ds.)	
0,150	Lasagneplader (15 stk.)	
0,100	Revet ost	
0,500	Fløde- & Gratinsauce	166386
0,190	Sauce Bolognese	166571
<u>2,465</u>	Total	

Arbejdsgang:

Det hakkede oksekød brunes i en gryde, derefter tilsættes vand, hakket tomat og Sauce Bolognese, det hele koges op. Derefter lægges Sauce Bolognese, Hela Fløde- & Gratinsauce Special skiftevis med lasagnepladerne. Afslutningsvis gratines lasagnen med revet ost.

Lasagnen bages i forvarmet ovn ved 200°C i 40 min.

Tip! For at opnå en mere ernæringsrigtig lasagne, erstattes 250g oksekød med 250g blandede grøntsager, f.eks. squash, majs og champignon. Og det revet ost fjernes.