



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Enkel lasagnette på färdig bolognese och casarecce

Lasagnette

Casarecce 200 g
Bolognese 1 förp

Ostsås

Crème fraiche 1 dl
Riven mozzarella 100 g
● Mjök* ½ dl
● Salt 2 krm

Sallad

Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Mjök*, Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka casarecce i lättsaltat vatten, ca 8 min.
3. **Förberedelse lasagnette:** Värm bolognese enligt anvisning på förpackningen.
4. **Ostsås:** Blanda crème fraiche, riven mozzarella, mjök och salt i en liten skål.
5. **Lasagnette:** Häll av pastan och lägg i en mindre ugnsfast form. Blanda ner bolognesesåsen. Fördela ostsås över pastan. Gratinera i ugnen ca 8 min tills ostsåsen fått fin färg.
6. **Sallad:** Skiva tomat och rödlök. Lägg i en salladsskål tillsammans med mixsallad.
7. Servera lasagnette med sallad.

TIPS! Blanda gärna en dressing till salladen med 1 del vitvinsvinäger, 3 delar olivolja, lite salt och svartpeppar. Vispa ihop och ringla över salladen.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ