



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min    👤 2 PORTIONER

LM 038\_2

## 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