



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask lasagne med frisk eplesalat

Lasagne

600 g bolognese med kjøtt
250 g bechamelsaus
½–1 pakke ferske pastaplater
1 stk Grana Padano

Eplesalat

1 stk hjertesalat
1 stk rødt eple

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Lasagne:** Varm opp bolognesen i en stor kjele på middels høy varme under omrøring (se tips).
3. **Lasagne, fortsettelse:** Fordel bolognesen, bechamelsausen og lasagneplatene lagvis i en smurt, ildfast form, og avslutt med bechamelsausen. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp lasagnen med osten. Stek lasagnen midt i ovnen i 10–15 minutter, eller til den er gjennomvarm.
4. **Eplesalat:** Skyll hjertesalaten og eplet. Kutt salaten i grove biter, og eplet i små terninger. Bland salaten og eplet sammen i en serveringsskål, og smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.



TIPS!

Du kan ha bolognesen rett i formen uten å varme den, men da må du legge til 5 minutter steketid i ovnen.