



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Broken lasagna med linsebolognese, estragondressing og fennikelsalat

Broken lasagna

300 g bolognese med linser
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke oregano
150 g lasagneplater
1 pakke revet Grande Premium
1 dl vann ^B

Estragondressing

1 bunt estragon
1 pakke lettmaiones

Salat

60 g ruccola
1 stk fennikel
1 stk gulrot

pepper ^B
olivenolje ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Broken lasagna:** Ha linsebolognesen i en gryte som tåler å stå i stekeovnen (se tips). Ha i buljongen, oreganoen og 1 dl vann, og gi det hele et oppkok. Smak til med salt og pepper, og skru av varmen. Riv lasagneplatene i mindre biter, og vend dem inn i bolognesen.
3. **Broken lasagna, fortsettelse:** Dryss over den revne Grande Premium-osten, og stek lasagnen i ovnen i 15 minutter, til osten er gyllen. La lasagnen hvile i 5 minutter før den serveres.
4. **Estragondressing:** Skyll, plukk og finhakk estragonbladene. Rør sammen majonesen og estragonen i en skål, og smak til med salt og pepper.
5. **Salat:** Skyll ruccolaen og fennikelen, og skrell gulroten. Lag lange bånd av gulroten med en skreller, eller grovriv den på et rivjern. Høyle tynne skiver av fennikelen med en ostehøvel, eller bruk en skarp kniv. Ha ruccolaen, gulrotbåndene og fennikelskivene i en salatbolle, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

TIPS!

Har dere ikke en gryte som tåler å stå i ovnen, kan bolognesen lages først, for så å ha den over i en ildfast form.