



Rask vegetarlasagne med frisk eplesalat

Lasagne

600 g bolognese med linser
250 g bechamelsaus
½–1 pakke ferske pastaplater
1 pakke revet Grande Premium

Eplesalat

1 stk rødt eple
1 stk sjalottløk
75 g Mamma Mia salatblanding
1 pose hvitvinseddik 15ml

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 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. Topp med Grande Premium-osten, og stek lasagnen midt i ovnen i 10–15 minutter, eller til den er gjennomvarm.
4. **Eplesalat:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Ha salaten, eplet og løken i en serveringsskål, og bland inn eddiken, litt olivenolje, salt og pepper.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

TIPS!

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