



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Quick lasagne med færdiglavet bolognese og frisk salat

## Lasagne

600 g bolognese - færdiglavet  
125 g lasagneplader  
½ pk bechamelsauce  
100 g revet ost

## Salat

1 stk tomat  
75 g salatmix toscana  
½ pose sennepsvinaigrette

**b** basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Lasagne:** Fordel et lag bolognese i bunden af et passende ovnfast fad. Læg lasagneplader ovenpå og fordel bechamelsauce derpå. Fortsæt i lag og slut af med bechamel og drys revet ost over. Bag lasagnen 20-25 min. til overfladen er gyldenbrun og boblende.
3. **Salat:** Skær tomat i tern og kom i en skål sammen med salat. Hæld vinaigrette over og vend sammen.
4. Servér varm lasagne med frisk salat.