

Barntillåten ekologisk lasagnette, Filmtugg



Ingredienser (15 portioner)

Mängd	Mått	Ingrediens
0.70	kg	KNORR Lasagnette fullkorn, Ekologisk 1 x 5 kg
0.65	kg	KNORR Napolisås 1 x 3,8 kg / 22 L
4.00	l	Vatten
0.50	kg	Grytrotfrukter
250.00	g	Paprika, röd
150.00	g	Svamp, champinjoner skivade frusna
175.00	g	Lök, gul
40.00	g	KNORR Grönsaksbuljong, Ekologisk 1 x 1 kg / 62 L
250.00	g	Kikärtor
0.50	kg	Bönor, röda kidney
125.00	g	Majs, frusen
150.00	g	Oliver, svarta på burk 5/1
20.00	g	Mexican Hot krydda
		TOPPING
0.40	kg	GARDE D'OR Ostcrème 32% 1 x 3,5 kg

Tillagning

ARBETSGÅNG

- 1.Rör ut såstorrvaran i kallt vatten.Låt såsen koka upp under omrörning.
- 2.Tillsätt samtliga ingredinsrer utom ostcrémen.Smaksätt såsen med Mexican Hot, ev salt och peppar.
- 3.Fördela 700g/3 liter lasagnettebitar i bleck.Häll på ca 6 liter sås.Rör om väl så att såsen blandar sig med pastan.

Ringla Ostcrèmen över för en vackert gratinerad yta. Alternativ kan Ostcrèmen blandas direkt i såsen om man vill förenkla tillagningen.

4. Grädda i 160 grader i ugn i 30 minuter. Låt gärna lasagnetten stå en 1/2 timma för värmeutjämningen innan serveringen.

Färdig mängd 6kg
Portionsstorlek 400g