Meksikolainen tortillalasagne
RESEPTI

Meksikolainen tortillalasagne

AIKA	60 min
AINESOSAT	10 tuotetta
HENKILÖIDEN MÄÄRÄ	6 x

Meksikolainen tortillalasagne

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Lasagne -kastiketta
- 1 prk DOLMIO® Lasagne Vaalea -kastiketta
- 400 g säilöttyjä punaisia kidneypapuja ilman suolaa tai sokeria, huuhdottuina ja valutettuina
- 25 g cheddarjuustoa raastettuna
- 400 g vähärasvaista jauhelihaa
- 1 sipuli, hienoksi pilkottuna
- 1 punainen tai vihreä chilipippuri, siemenet poistettuna ja hienoksi pilkottuna
- salaatti (pieneksi pilkottuja tomaatteja, kurkkua, punasipulia ja korianteria)
- 1 pieni punainen ja vihreä paprika, siemenet poistettuna ja pilkottuna
- 4 pehmeää vehnätortillaa

VALMISTUSOHJEET

1. Kuumenna uuni 190 asteeseen / kiertoilmauuni 170˚ C / kaasu 5. Kuumenna suuri paistinpannu ja lisää jauheliha vähän kerrallaan, ruskista korkeassa kuumuudessa – n. 3-4 minuuttia. Lisää sipuli, paprikat ja chili ja paista vielä 2-3 minuuttia.
2. Laita joukkoon pavut ja Dolmio® Lasagne -tomaattikastike, sekoita, kiehauta ja poista hellalta.
3. Aseta tortilla 20 cm (8 tuumaa) suuren pyöreän kakkuvuoan tai paistoastian pohjalle, sitten lusikoi päälle neljännes jauhelihaseoksesta. Laita päälle toinen tortilla ja levitä sen päälle neljännes Dolmio® Vaalea Lasagne -kastikkeesta. Toista kerrokset vie
4. Paista 30-35 minuuttia kunnes paistos on kypsää ja kullanruskeaa. Anna seistä muutama minuutti, sitten tarjoile kera raikkaan salaatin, jossa on paprikaa, tomaatteja, korianteria ja punasipulia sekä limettimehua.

LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ

Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta

Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla

Aika

45 min

Ainesosat

7 tuotetta

Perinteinen perheystävällinen lasagne

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta

Spagettia lihakastikkeella

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta

Source URL: *https://www.dolmio.fi/resepti/meksikolainen-tortilla-lasagne*