



Meksikolainen tortillalasagne
RESEPTI

Meksikolainen tortillalasagne



AIKA 60 min
AINESOSAT 10 tuotetta
HENKILÖIDEN 6 x
MÄÄRÄ

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 / kaasuuuni 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 RESEPTJÄ



[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>