

Mexikansk lasagne med nachos

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 25 min.

Mexicansk

Ingredienser

2 spsk. smør.

500 g hakket oksekød.

1 stort hakket løg.

1 dåse Guacamole Dip fra Santa Maria

1 pose taco eller chili krydderi (5 spsk)

1 dåse hakkede tomater (400 g)

75 ml. sur sød sovs (f.eks. fra blue dragon)

1 tsk. salt

4 dl groft revet parmasanost

2 dl hytteost

1 æg

100 g nacho chips

Beskrivelse

Hak løget fint og svits det sammen med kødet i smør. Når kødet har fået farve tilsættes dip, krydderimix, hakkede tomater, sur sød sovs og salt. Rør godt rundt og lad det småkoge under omrøring og uden låg i 10-15 minutter.

Rør 3dl. af den revne ost, hytteosten og ægget i en skål. Rør det godt rundt.

Fyld 1/3 af kødblandingen i et ildfast fad. Fordel halvdelen af osteblandingen over kødet og fordel deres halvdelen af nacho chipsene. Gentag med endnu et lag kød, osteblanding og nacho chips.

Fordel resten af kødet og strø resten af osten over. Sæt lasagnen i ovnen i ca. 10 min ved 250 grader.

Pynt med knuste nacho chips. Serveres med en frisk salat eller et stykke groft flutes.