



Lasagne med pepperballs, salsiccia och vita bönor!

Lasagne med fyllning av salsiccia, pepperballs och vita bönor.

Gör så här:

- Sätt ugnen på 200 grader
- Börja med att göra köttfärssåsen på salsichian, de soltorkade tomaterna, lök, paprika och de vita börnorna. Smaka av med salt, peppar och timjan. För den som gillar vitlök går det också bra att tillsätta det. Under tiden som köttfärssåsen puttrar kan du göra pepperballssåsen.
- Mixa helt enkelt pepperballs med creme fraiche och smaka av med salt och peppar. Denna kommer användas istället för bechamelsås.
- Sedan är det dags för att montera lasagnen! Varva lasagneplattor med pepperballssås och köttfärssås för att slutligen toppa den med riven abadesaost. In i ugnen i 30 minuter tills den har fått en fin gyllenbrun färg.

Ingridienser

Pepperballsås:

1 burk Pepperballs

2 dl Creme fraiché

Köttfärssås:

1 förp Vita bönor

1 pkt Salsiccia

1 st Lök

1 st Paprika

2 burkar Krossade Tomater

Timjan

Salt och Peppar

Lasagneplattor

3 dl riven Abadesa



Pepperballs, färskostfyllda



Pepperballs



Salchichas