



LASAGNE RAPIDE

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA SAUCE AU FROMAGE

500 g QimiQ Sauce Base

170 g Parmesan, râpée

100 ml Lait

Sel et poivre

POUR LA SAUCE À LA VIANDE

500 g Viande hachée, mélange

50 g Oignon(s), coupé fin

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Origan, séché

Basilic, séché

Sel et poivre

1 cs Concentré de tomates

125 ml Vin rouge

500 g Purée de tomates

250 g Feuilles de lasagne

100 g Mozzarella, râpée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (four conventionnel).
2. Pour la sauce au fromage: Mélanger QimiQ sauce, le parmesan et le lait ensemble. Assaisonner avec le sel et le poivre.
3. Pour la sauce à la viande: faire frire le bœuf haché, les oignons, l'ail et herbes ensemble à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Incorporer le concentré de tomate et faire revenir brièvement. Arrosez avec le vin rouge, ajouter les tomates en purée et poursuivre la cuisson pendant env. 30 minutes.
4. Etaler de fines couches de sauce au fromage, feuilles de lasagnes et de sauce à la viande en couches alternées dans le plat de cuisson. Terminez par une couche de sauce au fromage.
5. Couvrir et cuire au four préchauffé pendant env. 50 minutes.
6. Saupoudrer de mozzarella et griller pendant 5-10 minutes.