

Pizza Lasagne - Lasagne og Pizza i en

Pizza Lasagne – Lasagne og Pizza i en, ja du læste rigtigt. Med andre ord her får du det bedste fra to verdener i en og sammen opskrift. Den ser ikke kun vild ud den smager også sådan. Det her er total outstanding for man har både smagen af pizza og så en ægte hjemmelavet Lasagne på samme tid på tallerken. Og det er allerede en provokation for sig selv ☐ Så hvis du vil skal have hele nabolaget eller gutterne på besøg og disker op med en eller to af de her Bad Boys. Så er sejren hjem.

Pizza Lasagne - det bedste fra to verdener

Portioner:

6-8 personer.

Forberedelsestid:

20 min.

Tilberedningstid

120 min.



Ingredienser til 4KG Pizza Lasagne

Kødsovs

- 800g oksekød
- 2 dåser hakket tomater
- 2 stor løg
- 300g bacon i skiver
- 300g bacon i tern
- 1 glas champignon
- 2 fed hvidløg
- [Danish BBQ Greek Style](#)
- [Danish BBQ Steak Seasoner](#) eller Salt
- [Dansih BBQ Steak Crust](#) eller Peber

Ostesovs

- 150g pakker revet mozzarella ost
- mel

- margarine
- mælk
- salt, peber og revet muskatnød

Pynt til Pizza

- Pasta / Pizza Sauce
- Revet ost
- Mozzarella
- Peperoni
- Friske Lasagne plader 1-2 pakker

Pizzadej opskrift der er brugt som Pizzabund



Pizza på 45 minutter? Ja det kan lade sig gøre. Kender du det med at man godt lige kunne spise en pizza men gider ikke dem fra den lokale pizzabud. Så er det her løsningen. For dejen er klar efter kun 30 minutters hævetid. Den skal ældes godt igennem inden den bliver sat til hævning. Og så skal man have lidt

tålmodighed når man arbejder.... [Læs Mere...](#)

Fremgangsmåde sådan laver du dem vildeste Pizza Lasagne

Forberedelse

Kødsovs:

1. Start med at lave din pizzadej som er beskrevet i opskrifter linket for oven. Og så forbereder vi resten til vores Lasagne pizza imens pizzadejen hæver.
2. Hak løgene i fine tern, det samme gør du med dine hvidløg.
3. Løg tern, hvidløg og bacontern brunes nu af i en pande.
4. Derefter kommer du dit hakket oksekød i panden og svitser / bruner det i samme pande.
5. Nu tilsætter du de hakkede tomater fra dåsen og campignoner. En spsk. [Greek Style krydderi](#) blander det hele godt sammen og lader det simre imens du tilbereder Ostesaucen.
6. Husk at smage til med salt og peber. Her kan du også bruge [Steak Seasoner](#) og [Steak Crust](#)











Ostesovs:

1. Den laves som en god opbagt sovs, og så tilsættes revet mozarella.
2. Smag Sauce til med revet muskat [Steak Seasoner](#) og [Steak Crust](#) eller

alm salt og peber.

3. Ostesovsen er først klar når mozzarella er helt smeltet sammen med sovsen.







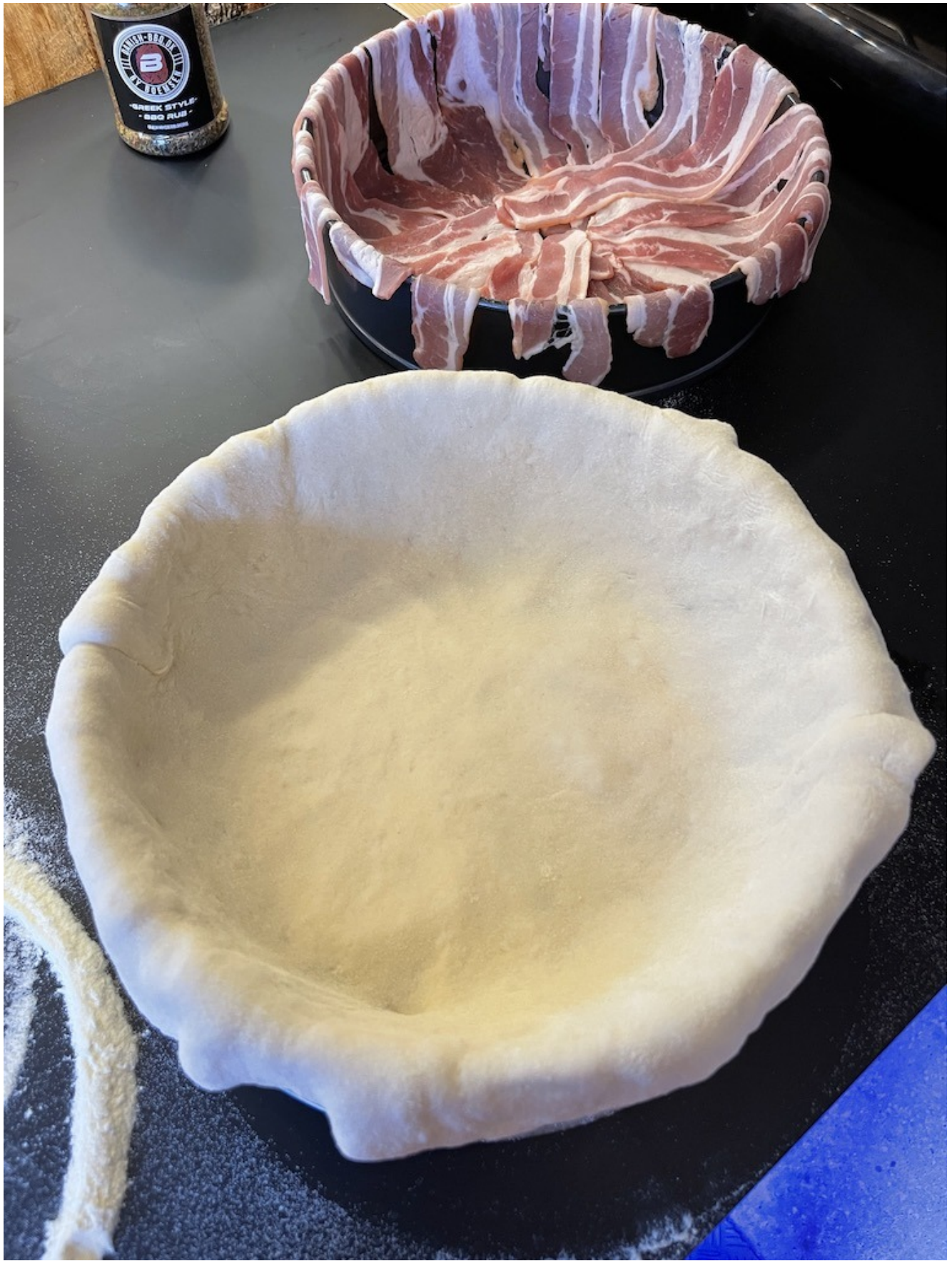
Fremangsmåde samling af Pizza Lasagne

1. Start med at arbejde din Pizzadej ud på køkkenbordet til den har den passende størrelse til at den kan ligge ned i en springform men stadig

hænge hen over kanterne. sådan ca. 40cm hvis du har en 26cm springform.

2. Læge Bacon skiver ud i din springform så de er jævnt fordelt men være ops på at bacon skal hænge hen over kanten da den sener skal foldes op hen over den sidste pizzadej.
3. Nu kommer du din Pizzadej hen over bacon. Så den er jævnt fordelt. Arbejde dejen forsigtigt ud til kanterne.
4. Så kommer du et lag kødsovs i bunden. derefter en smule ostesovs og så et lag lasagne plader.
5. Punkt 4 gentages til din springform er næsten fyldt sådan ca 1cm fra kanten.
6. Efterfølgende skal der formes endnu en pizzadej den ligges oven på Lasagne fyld. Den skal dog lukke tæt med Pizzadejen der er i springformen i forvejen. Overskydene pizzadej kan skæres fra.
7. Nu folder du din bacon op hen over kanten så du har en flot bacon kant hele vejen rundt af springformen.
8. Derefter kommer du lidt pizzasovs på bunden, lidt revet Mozarella ost og Peperoni skiver. Og så er din pizza klar til at komme i grillen igen ved 200-220 grader indirekte varme i 30-45 min.
9. Når Bacon er gyldene er din Lasagne Pizza klar til at blive taget ud af grillen. Lad den nu køle lidt ned 10-15 minutter inden du løsner springformen og tager denne af til servering.



















Den færdige 4KG Pizza Lasagne - to i en, det bedste fra to verdener

<https://youtu.be/zbaFIEeYcli>

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- [Danish BBQ - Greek Style](#)
- [Danish BBQ - Steak Seasoner](#)
- [Danish BBQ - Steak Crust](#)
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk*](#)
- 26cm Springform

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).