Tonnikala-anjovislasagne

Aineet:
250 g lasagnelevyjä
Valkokastike:
50 g voita
3/4 dl vehnäjauhoja
1 l maitoa
valkopippuria
1-2 valkosipulin kynttä
anjovislientä
150-200 g raastettua emmentaljuustoa
1-2 tlk tonnikalaa
1 rasia anjovisfileitä
1 pieni purjo

Valmistus:
Sulata voi, lisää joukkoon vehnäjauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen, anna kastikkeen kiehua 1-2 minuuttia. Mausta kastike sopivaksi valkopippurilla, valkosipulilla sekä anjovisliemellä. Lisää joukkoon puolet juustoraasteesta.

Peitä voidellun uunivuoan pohja valkokastikkeella ja lado päälle kerros lasagnelevyjä taittaen ne vuoan koon mukaan. Levitä päälle valkokastiketta, tonnikalaa, anjovisfileitä sekä purjorenkaita. Tee 3-5 samanlaista kerrosta vuoan koosta riippuen. Levitä päällimmäiseksi valkokastiketta. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Jos on aikaa, anna kastikkeen imeytyä lasagnelevyihin puoli tuntia. Kypsennä ruoka 175 asteessa 40 -45 min. Anna ruoan vetäytyä 5-10 minuuttia ennen tarjoilua.