Lasagne 1

Aineet: -

LIHAKASTIKE
2 rkl. voita tai öljyä
400 g nautajauhelihaa
1-2 sipulia
noin 4 valkosipulinkynttä
1 prk. tomaattimurskaa
1 rkl. tomaattipyreetä
1 lihaliemikuutio
1 rkl. soijakastiketta
mustapippuria, oreganoa, paprikajauhetta (suolaa)
JUUSTOKASTIKE
3-4 rkl. voita tai öljyä
1 dl. vehnäjauhoja
1 l. maitoa
2-3 dl. emmentaljuustoa
mustapippuria, muskottipähkinää, suolaa
n.12 lasagnelevyä
pinnalle juustoraastetta

Valmistus: -

Ruskista jauheliha paistokasarissa. Sekoita joukkoon silputut sipulit, murskatut valkosipulinkynnet ja ruskista vielä hetki. Lisää tomaattimurska ja -pyree sekä mausteet. Hauduta kannen alla n. 20minuuttia.

Sulata juustokastiketta varten rasva kasarissa. Sekoita joukkoon jauhot ja kiehauta hetki, mutta älä ruskista. Lisää maito koko ajan sekoittaen. Anna kastikkeen kiehua hiljaa n. 5 minuuttia. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Sekoita joukkoon juustoraaste.

Lado voideltuun uunivuokaan kerroksittain juusto- ja jauhelihakastiketta sekä lasagnelevyjä. Kaada ensin pohjalle kerros juustokastiketta ja sitten jauhelihakastiketta. Asettele päälle lasagnelevyt ja kaada päälle uusi kerros kastikkeita. Jatka näin kunnes kaikki levyt on käytetty. Kaada päällimmäiseksi vielä kerros juustokastiketta ja ripottele pinnalle juustoraastetta.

Kypsennä 200° noin 30 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.