



Ilkan parempi lasagne

- Aineet:
- Lihakastike.
 - n. 500 g hyvää naudan jauhelihaa
 - 3-4 keskikokoista sipulia
 - 1 tölkki (400 g) säilöttyjä tomaatteja
 - 6 valkosipulin kynttä
 - 3 dl lihalientä (kahdesta liemikuutiosta)
 - mustapippuria (vajaa 1 rkl), basilikaa (1 rkl) ja suolaa maun mukaan
- Valkokastike.
- vajaa 100 g voita
 - 1 dl vehnä jauhoja
 - 1 l maitoa (punaista)
 - 250 g emmentaluustoa raastettuna
 - viherpippuria (1 rkl) ja suolaa maun mukaan

Valmistus: Lasagne kuudelle hengelle.

Ruskista jauheliha ja hienonnetut sipulit (kevyesti) oliiviöljyssä. Lisää joukkoon säilötyt tomaatit liemineen ja leikkele saksilla tomaatit pienemmiksi lohkoiksi. Lisää vielä sekaan puserretut valkosipulin kynnet, lihaliemi ja mausteet. Anna seoksen hautua puolisen tuntia, sitä hieman välillä sekoittaen.

Käytä valkokastikkeen valmistukseen mieluummin alumiinikattilaa, jolloin vähennät pohjaanpalamisriskiä. Sulata voi, lisää vehnä jauhot joukkoon ja anna kiehahtaa. Lisää maito koko ajan vispilällä hämmentäen. Jatka hämmentämistä, kunnes kastike alkaa kuplia (kiehahtaa). Ota kattila pois kuumalta liedeltä, lisää mausteet ja noin puolet juustoraasteesta. Sekoita kastike tasavahvuiseksi.

Voitele uunivuoka voilla. Lado kerroksittain lihakastiketta, lasagnelevyjä ja valkokastiketta - pohjalta alkaen tässä järjestyksessä. Taittele levyjä tarvittaessa tasaisen peiton saamiseksi. Päällimmäiseksi kerrokseksi tulee jäädä lihakastike, jonka pinnalle ripotellaan loppu juustoraaste tasaiseksi kerrokseksi. Paista lasagne valmiiksi 175 asteen lämmössä. Paistoaika on noin 50 minuuttia.