

Lasagne

noin 6 lasagnelevyä

Jauhelihaseos:

1 rkl öljyä

1 sipuli

1 valkosipulinkynsi

200-250g jauhelihaa

1 tlk murskattuja tomaatteja

1 lihaliemikuutio

1 maustemitta valkopippuria

½ tl oreganoa

Juustokastike

30 g margariinia tai voita

3 rklo vehnä jauhoja

7 dl maitoa

½ tl suolaa

½ tl muskottia

2 dl juustoraastetta



1 Ruskista jauheliha ja hienonnettu sipuli kevyesti kuumassa rasvassa paistinpannussa. Lisää tomaatit, hienonnettu valkosipuli, lihaliemikuutio ja mausteet.

2. Kiehauta kastiketta varten kattilassa rasva ja jauhot. Lisää maito vähitellen ja sekoita, kunnes kastike sakenee ja kiehahtaa.

Mausta kastike, lisää juustoraaste ja sekoita tasaiseksi.

3. Levitä kerros juustokastiketta voidellun laakean uunivuolan pohjalle. Pane sen päälle lasagnelevyj, jauheliha- ja juustokastiketta. Toista sama. Levitä viimeisten levyjen päälle juustokastiketta ja ripottele päälle juustoraastetta.

4. Paista lasagnea 225 asteessa uunin keskiosassa noin 30 minuutta.