



Lasagne 2

Aineet: lasagnelevyjä
Jauhelihakastike:
300 g jauhelihaa
400 g tomaattimurskaa tai tomaatteja
1 sipuli
2 porkkanaa
2-3 dl lihalientä tai vettä
suolaa, mausteita
Valkokastike:
50 g voita
1 dl vehnä jauhoa
1 l maitoa
yrttisuolaa
juustoraastetta/-viipaleita

Valmistus: 1. Valmista jauhelihakastike: ruskista jauheliha ja lisää hienonnettu sipuli, raastetut porkkanat ja muut aineet. Hauduta n. 30 min.

2. Valmista valkokastike: sulata voi, lisää vehnä jauhot ja vatkaa maito vähitellen kastikkeeseen, anna kiehua muutama min. Mausta.

3. Levitä vuokaan jauhelihakastiketta, valkokastiketta, juustoa ja levyjä vuorotellen, n. 3 - 4 kerrosta.

4. Laita päällimmäiseksi valkokastiketta ja juustoa. Kypsennä 175 asteessa n. 50 min. eli kunnes pinta on kauniin ruskea. Anna vetäytyä n.10 min. ennen tarjoilua.