



Kinkku-makaronivuoka

Aineet: 8 dl keitettyä makaronia
200 g maalaispalvikinkkua
1 sipuli
1 rkl öljyä
juustokastike:
3-4 rkl margariinia
2 rkl vehnä jauhoja
5 dl maitoa
suolaa
mustapippuria
1 dl juustoraastetta
pinnalle:
2 dl juustoraastetta
1 rkl korppujauhoja

Valmistus: Silppua sipuli ja hauduta pehmeäksi öljyssä. Leikkaa palvikinkku kuutioiksi. Sulata kastiketta varten margariini kattilassa, lisää jauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito kokoajan sekoittaen. Anna kiehua muutaman minuutin. Mausta suolalla ja mustapippurilla lisää juustoraaste. Levitä uunivuolan pohjalle ensin makaronia, kinkkukuutiot, sipuli ja puolet valkokastikkeesta. Lisää loput makaronit ja kastike. Ripottele pinnalle juustoraaste ja korppujauhot. Kuorruta ruoka 225 asteessa noin 25-30 minuuttia.

www.superkokki.com