



Broilerilasagne

Aineet: n. 250 g lasagnelevyjä
Broilerikastike:
1 pkt broilerin rintaleikkeitä
2 sipulia
1 tlk (400 g) herkkusieniä
3 valkosipulin kynttä
1 tlk (n. 70 g) tomaattisoseetta
4 dl herkkusienien lientä + vettä
suolaa, mustapippuria
timjamia, oreganoa
Valkokastike maitojauheesta:
50 g voita
3/4 dl vehnä jauhoja
8 dl vettä
2 dl vettä
2 dl maitojauhetta
suolaa, viherpippuria
150-200 g emmentaljuustoa raastettuna tai
1 ps parmesanjuustoraastetta

- Valmistus:
1. Irrota broilerin rintaleikkeistä luut ja nahka. Leikkaa lihat pieniksi kuutioiksi.
 2. Ruskista lihapalat, hienonnetut sipulit ja viipaloidut herkkusienet kevyesti.
 3. Lisää joukkoon puserretut valkosipulin kynnet ja tomaattisose. Anna niidenkin hetki kuumentua koko ajan sekoittaen.
 4. Lisää vesi ja mausteet. Anna seoksen kiehua hiljalleen noin 20 minuuttia.
 5. Valmista valkokastike. Sulata voi, lisää joukkoon vehnä jauhot ja anna kiehahtaa.
 6. Lisää vesi vähitellen koko ajan sekoittaen.
 7. Sekoita veden joukkoon maitojauhe ja lisää kastikkeeseen. anna kuumentua kiehuvaan koko ajan sekoittaen.
 8. Mausta kastike ja sekoita joukkoon juustoraastetta. Jätä pieni osa juustosta pinnalle ripoteltavaksi.
 9. Voitele laakea uunivuoka, mieluiten suorakaiteen muotoinen.
 10. Levitä vuokaan pohjalle broilerikastiketta sekä viereen lasagnelevyjä taittaen ne tarvittaessa vuokaan mukaan.
 11. Levitä lasagnelevyjen päälle broileri ja sitten valkoinen kastiketta. Tee samanlaisia kerroksia 3-5 vuokaan koosta riippuen.
 12. Ripottele pinnalle loput juustoraasteesta. Kypsennä ruoka

175°:ssa 40-45 minuuttia. Anna vetäytyä noin 10 minuuttia uunista ottamisen jälkeen.

www.superkokki.com