



Sinihomejuustolasagne

Aineet: n. 250 g lasagnelevyjä
Sinihomejuustokastike:
3 rkl voita
1/2 dl vehnä jauhoja
1 l maitoa
150 g sinihomejuustoa
suolaa
viherpippuria
2 pkt herne-maissi-paprikasekoitusta
Pinnalle:
Raastettua emmentaljuustoa

- Valmistus:
1. Sulata voi, lisää joukkoon vehnä jauhot ja anna kiehahtaa.
 2. Lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen ja anna kastikkeen kiehua 1-2 minuuttia.
 3. Paloittele sinihomejuusto ja lisää se kastikkeeseen, mausta kastike.
 4. Peitä voidellun uunivuoan pohja sinihomejuusto-kastikkeella ja lado päälle kerros lasagnelevyjä taittaen ne vuolan koon mukaan.
 5. Levitä päälle sinihomejuustokastiketta ja herne-maissi-paprika sekoitusta.
 6. Tee 3-5 samanlaista kerrosta vuolan koosta riippuen.
 7. Levitä päällimmäiseksi kastiketta. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Jos on aikaa, anna kastikkeen imeytyä lasagnelevyihin puoli tuntia.
 8. Kypsennä ruoka 175°:ssa 40-45 minuuttia. Anna ruoan vetäytyä ennen tarjoilua 5-10 minuuttia uunista ottamisen jälkeen.