



Pinaatti-kalalasagne

Aineet: 250 g lasagnelevyjä
Pinaattikastike:
75 g voita
1 dl vehnäjauhoja
1 l maitoa
suolaa, viherpippuria
1-2 valkosipulin kynttä
1 dl ruohosipulisilppua
170-340 g pakastepinaattia
1/2 kg savusilakoita tai 1-2 tlk lohta
150-200 g emmentaljuustoa raastettuna

Valmistus: Sulata voi, lisää joukkoon vehnäjauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen ja anna kastikkeen kiehua 2-3 minuuttia. Mausta kastike ja puserra joukkoon valkosipulin kynnet, lisää ruohosipulisilppu, pakastepinaatti sekä puolet juustoraasteesta. Levitä voidellun vuoan pohjalle pinaattikastiketta, lado vieri viereen lasagnelevyjä ja pane päälle kerros savukalaa tai säilykelohta. Tee samantlaisia kerroksia 3-5, vuoan koosta riippuen. Levitä päällimmäiseksi pinaattikastiketta ja ripottele pinnalle juustoraastetta. Jos on aikaa, anna kastikkeen imeytyä lasagnelevyihin puoli tuntia. Kypsennä ruoka 175 asteessa 40-45 min. Anna ruoan vetäytyä 5-10 min. ennen tarjoilua.