



## Tonnikalasagne

Aineet: 250 g lasagnelevyjä  
Valkokastike:  
50 g voita  
3/4 dl vehnä jauhoja  
1 l maitoa  
valkopippuria  
1-2 valkosipulin kynttä  
anjovalientä  
150-200 g raastettua emmentaljuustoa  
1-2 tlk tonnikalaa  
1 rasia anjovalientä  
1 pieni purjo

Valmistus: Sulata voi, lisää joukkoon vehnä jauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen, anna kastikkeen kiehua 1-2 minuuttia. Mausta kastike sopivaksi valkopipurilla, valkosipulilla sekä anjovaliella. Lisää joukkoon puolet juustoraasteesta.

Peitä voidellun uunivuoan pohja valkokastikkeella ja lada päälle kerros lasagnelevyjä taittaen ne vuokkaan mukaan. Levitä päälle valkokastiketta, tonnikalaa, anjovalientä sekä purjorenkaita. Tee 3-5 samanlaista kerrosta vuokkaan koosta riippuen. Levitä päällimmäiseksi valkokastiketta. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Jos on aikaa, anna kastikkeen imeytyä lasagnelevyihin puoli tuntia. Kypsennä ruoka 175 asteessa 40 -45 min. Anna ruokan vetäytyä 5-10 minuuttia ennen tarjoilua.