



Meren lasagne

Aineet: 250 g lasagnelevyjä
Valkokastike:
50 g voita
3/4 dl vehnä jauhoja
8-10 dl maitoa
suolaa, viherpippuria
2-3 valkosipulin kynttä
150-200 g emmentaljuustoa raastettuna
200-400 g katkarapuja
n. 1 dl hienonnettua tilliä

Valmistus: Sulata voi, lisää joukkoon vehnä jauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen. Anna kastikkeen kiehua 1-2 minuuttia. Mausta kastike puristetulla valkosipulilla sekä tillillä ja sekoita joukkoon juustoraastetta, mutta jätä osa pinnalle ripoteltavaksi. Levitä voidellun vuolan pohjalle valkokastiketta ja lada päälle lasagnelevyjä vieri viereen. Ripottele levyille simpukoita ja katkarapuja, tilliä sekä vähän suolaa ja viherpippuria. Tee samanlaisia kerroksia 3-5 vuolan koosta riippuen. Levitä päällimmäiseksi valkokastiketta ja ripottele pinnalle juustoraastetta. Jos on aikaa, anna kastikkeen imeytyä lasagnelevyihin puoli tuntia. Kypsennä vuoka 175 asteessa 40-45 minuuttia. Anna ruoan vetäytyä 5-10 minuuttia ennen tarjoilua.