



Makkaralasagne

Aineet: 250 g lasagnelevyjä
Valkokastike:
50 g voita
3/4 dl vehnä jauhoja
8-10 dl maitoa
suolaa, viherpippuria
150-200 g emmentaljuustoa raastettuna
Makkaraseos:
200 g balkanmakkaraa
2-3 sipulia
1 tlk säilöttyjä tomaatteja
1-2 valkosipulin kynttä
n. 2 dl vettä
pizzamaustetta, suolaa, valkopippuria

Valmistus: Tee valkokastike: sulata voi, lisää joukkoon vehnä jauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen. Anna kastikkeen kiehua 1-2 minuuttia. Mausta kastike ja sekoita joukkoon juustoraastetta, mutta jätä osa kuitenkin pinnalle ripoteltavaksi.

Tee makkaraseos: leikkaa makkara pieniksi kuutioiksi. Hienonna sipulit ja ruskista ne kevyesti. Lisää joukkoon tomaatit liemineen ja puserretut valkosipulin kynnet sekä vesi. Anna seoksen hautua liedellä 5-10 minuuttia. Mausta seos ja lisää joukkoon makkarakuutiot. Levitä voidellun vuoan päälle makkaraseosta, lado päälle lasagnelevyjä vieri viereen sekä päällimmäiseksi valkokastiketta. Tee samanlaisia kerroksia 3-5 vuoan koosta riippuen. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Jos on aikaa, anna kastikkeen imeytyä lasagnelevyihin puoli tuntia. Kypsennä ruoka 175 asteessa 40-45 minuuttia. Anna ruoan vetäytyä ennen tarjoilua 5-10 minuuttia uunista ottamisen jälkeen.