



Pinaattinen kalasagne

Aineet: Juustokastike:
40 g margariinia
0,75 dl vehnä jauhoja
7 dl maitoa
0,75 tl suolaa
1½ dl juustoraastetta
Tomaattikastike:
10 tomaattia
4 valkosipulin kynttä
1 ruukku basilikaa
½ tl suolaa
Pinaattikastike:
2 ruukkua pinaattia
1dl valkoviiniä tai kalalientä
margariinia vuoaan voiteluun
250 g lasagnelevyjä
200 g kylmäsavustettua, siivutettua lohia tai hiukan reilummin
tuoretta kalafileetä (lohi, kuha)
1 dl juustoraastetta

Valmistus: Sulata margariini paksupohjaisessa kattilassa. Sekoita joukkoon vehnä jauhot. Lisää maito vähitellen koko ajan huolella sekoittaen.

Keitä kastiketta keskilämmöllä, kunnes se sakenee. Ota kattila pois kuumalta liedeltä, mausta suolalla ja sulata joukkoon juustoraaste.

Älä enää tässä vaiheessa keitä kastiketta, ettei se juoksetu.

Keitä kattilassa vettä. Tee tomaatteihin päälle ristiviilto ja kasta ne yksitellen haarukkaan painettuna hetkeksi kiehuvaan veteen. Vedä rullalle kääriytyvä kuori veitsellä pois. Poista myös kantaosa. Kuutioi tomaatit, lisää joukkoon hienonnetut valkosipulin kynnet, suikaloidut basilikan lehdet ja suola. Keitä kastike ilman kantta sakeaksi.

Huuhtelee ja hienonna pinaatinlehdet. Kiehauta niitä hetki valkoviinissä tai kalaliemessä. Kokoa lasagne.

Laita voidellun, suorakaiteen muotoisen uunivuoaan pohjalle puolet juustokastikkeesta. Lado päälle kolmannes lasagnelevyistä. Asettele päälle puolet lohisiivuista ja pinaattikastike. Lado päälle toinen kolmannes lasagnelevyistä, loput kalasiivut ja tomaattikastike, sitten loput pastalevyt ja juustokastike.

Ripottele pinnalle juustoraaste ja kypsennä uunin keskiosassa 200 C lämpötilassa 40 minuuttia. Anna lasagnen vetäytyä ja jäähtyä hiukan ennen tarjoamista. Tarjoa lisäksi raikasta salaattia, moniviljapatonkia ja valkoviiniä.