

TÄYSJYVÄLASAGNE

1. Laita uuni 200°C, voitele lasivuoka, varaa kaikki ainekset ja välineet valmiiksi

6 täysjyvälasagnelevyä

Jauhelihakastike:

1 pieni sipuli

1 valkosipulinkynsi

200 g jauhelihaa

1 rkl

½ tlk tomaattimurskaa

½ lihaliemikuutiota

1 ml mustapippuria

½ tl oreganoa

3. Valmista jauhelihakastike:

Hienonna sipuli. **Kuumenna** pannulla tai pinnoitetussa kattilassa öljy, **ruskista** jauheliha ja **lisää** loppuvaiheessa sipulisilppu. **Sekoita** joukkoon tomaattimurska, mausteet. **Murskaa** sormien väissä lihaliemikuutio ja lisää se kastikkeeseen. **Pienennä levyn tehoa** ja anna kastikkeen hautua n. 5 minuuttia

200°C n. 30 min

Valmistusaika yht. n. 1 h

Juustokastike:

25 g margariinia tai voita

2 rkl vehnä jauhoja

6 dl maitoa

½ tl suolaa

1 ml muskottia

2 dl juustoraastetta

.

4. Valmista juustokastike:

Mittaa **pinnoitettuun kattilaan** rasva, vehnä jauhot ja maito. **Kuumenna** koko ajan muovivispilällä **sekoittaen**, kunnes kastike sakenee. **Sammuta levy**. Sekoita tasaiseksi ja anna kastikkeen kypsyä muutama minuutti **jälkilämmöllä**. Älä polta pohjaan vaan sekoittele kastiketta koko ajan, vaikka levy onkin sammutettu. **Lisää lopuksi** suola muskotti ja suurin osa juustoraasteesta.

5. Kokoa lasagne:

Laita uunivuoan **pohjalle kolmasosa juustokastikkeesta**. Levitä **päälle kolme lasagnelevyä**. Laita lasagnelevyjen **päälle puolet jauhelihakastikkeesta ja puolet jäljellä olevasta juustokastikkeesta**. Laita vuokaan loput lasagnelevyistä ja levitä loput jauhelihakastikkeesta levyjen päälle. **Kaada päällimmäiseksi jäljellä oleva juustokastike**. **Ripottele** loput juustoraasteesta lasagnen pinnalle. Paista lasagnea uunissa n. 30 minuuttia