KAALILASAGNE 8 annosta/G/M/1 tunti 30 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 1 ½ kg | Keräkaalia |
| 1 litra | Vettä  |
| ½ tl | Suolaa |
| **JAUHELIHAKASTIKE**  |
| 1 rs (400 g) | Naudanjauhelihaa (17 %) |
| 2 tlk (á 400-500 g) | Tomaattipastakastiketta |
| **JUUSTOKASTIKE**  |
| 2 prk (á 150 g) | Ranskankermaa  |
| 1 ps (150 g) | Emmental-juustoraastetta |
| **PINNALLE**  |
| 1 ps (150 g)  | Mozzarella-juustoraastetta  |
| 1. Huuhtele kaali ja lohko se neljään osaan, poista kanta. Leikkaa kaali isoiksi paloiksi ja irrota lehdet kattilaan. Lisää vesi ja suola. Keitä kannen alla 15 minuuttia, painele välillä kauhalla. Valuta siivilässä hyvin.
2. Ruskista jauheliha paistokasarissa. Lisää pastakastike ha hauduta 5 minuuttia.
3. Sekoita ranskankerma ja emmentalraaste kattilassa ja kuumenna, kunnes juusto sulaa.
4. Levitä puolet jauhelihakastikkeesta noin 3 litran vetoiseen uunivuokaan. Lado puolet kaalinlehdistä päälle. Levitä loppu jauhelihakastike vuokaan, lisää puolet juustokastikkeesta ja lado loput kaalinlehdet päälle. Painele kevyesti kauhalla, jotta kastikkeet jakaantuvat tasaisesti. Tasoita loppu juustokastike ja mozzarellaraaste pinnalle.
5. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin tunti. Jos pinta alkaa tummua liikaa, peitä vuoka kannella tai foliolla. Anna vetäytyä 15-20 minuuttia.
 |