

KURPITSALASAGNE

1 kg hokkaidokurpitsaa
1 l vettä
1 prk rahkaa
1 pussi eli 175 g juustoraastetta
2 tl oreganoa
1 tl suolaa
0,25 tl mustapippuria

nopea tomaattikastike:

400 g jauhelihaa
4 kevätsipulin vartta
1 rkl öljyä
1 prk eli 145 g aurinkokuivattua tomaattia
3 dl vettä
1 ruukku basilikaa
1 tl suolaa
Lisäksi
1 rkl öljyä ja 16 täysjyvälasagnelevyä

Halkaise kurpitsa ja poista siemenet. Kuori ja kuutioi kurpitsa. Keitä kuutioita vedessä a 2-15 min. Valuta ja ota talteen 2-3 dl keitinnettä. Soseuta kurpitsakuutiot. Lisää rahka. Ota juustoraasteesta kuorutusta varten n 0,5 dl ja lisää loput kurpitsasoseeseen. Soseuta tasaiseksi. Lisää keitinnettä tarvittaessa. Mausta oreganolla, suolalla ja pippurilla.

tee tomaattikastike:

Ruskista jauheliha öljyssä pannussa. Hienonna sipulinvarret ja lisää lihan joukkoon. Soseuta tomaatit öljyineen. Lisää sose ja vesi pannulle ja keitä kastiketta 5-8 min. Hienonna basilika. Lisää se ja suola kastikkeeseen.

Voitele korkeareunainen vuoka (20X30 cm)

Levitä ohut kerros tomaattikastiketta pohjalle. Laita 4 lasagnelevyä päälle. Kokoa kerrokset lisäämällä vuorotellen levyjä, kurpitsa ja tomaattikastiketta. Laita pinnalle juustoraastetta.

Paista 200 asteessa 30-40 min. Anna vetäytyä n 10 min ennen tarjoilua.