



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastitsio – Gresk lasagne

Pastitsio

1 stk hvitløksfedd
 ½ stk rødløk
 250 g kjøttdeig av storfe og får
 1 pakke tomatpuré
 1 boks hakkede tomater
 1 pakke oksebuljong
 100 g mezze maniche
 ½ pakke revet Grande Premium
 ½ ts salt ^B
 ½ ts sukker ^B

Hvit saus

2½ dl lettmeik
 ½ pakke revet Grande Premium
 1½ ss smør* ^B
 1½ ss hvetemel* ^B
 1 stk egg ^B
 ½ ts salt ^B

Salat

1 stk hjertesalat
 1 stk tomat
 ½ stk agurk
 ½ stk rødløk
 1 pakke oregano
 ½ pose hvitvinseddik 15ml
 1 ss olivenolje ^B

olje ^B
 pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Pastitsio:** Skrell og finhakk hvitløken og halve rødløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og ha i løken og hvitløken. Stek videre i to minutter til kjøttet er gjennomstekt, og rør inn tomatpuréen mot slutten av steketiden. Tiltsett de hakkede tomatene, oksebuljongen, ½ ts salt og ½ ts sukker, og kok opp. La sausen småkoke i 8–10 minutter til den tykner litt.
3. **Hvit saus:** Smelt 1½ ss smør i en kjele på middels høy varme, og rør inn 1½ ss hvetemel. Spe med melken litt og litt under omrøring, til du får en tykk og jevn saus. Kok opp, og la sausen småkoke i to minutter. Ta kjelen av varmen og rør inn halvparten av Grande premium-osten, egget og ½ ts salt med en visp (se tips).
4. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men kutt ned to minutter på koketiden. Sil av vannet og ha pastaen i en ildfast form. Fordel kjøttsausen over og deretter den hvite sausen. Topp med resten av osten og stek pastitsioen i ovnen i 15–20 minutter, til osten er gyllen.
5. **Salat:** Skyll salaten, tomaten og agurken. Skrell og kutt resten av rødløken fra punkt 2 i tynne strimler. Del agurken i skiver, tomaten i båter, og salaten i grove biter. Rør sammen 1 ss olivenolje, oreganoen, eddiken og litt salt og pepper i en skål, og vend inn grønnsakene.



TIPS!

Har du ikke egg, kan dette sløyfes.

* Du kan bytte ut inngrediensen mot et allergivenlig alternativ