



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 <sup>B</sup>  
 ½ ts sukker <sup>B</sup>

## Hvit saus

2½ dl lettmeik  
 ½ pakke revet Grande Premium  
 1½ ss smør\* <sup>B</sup>  
 1½ ss hvetemel\* <sup>B</sup>  
 1 stk egg <sup>B</sup>  
 ½ ts salt <sup>B</sup>

## Salat

1 stk hjertesalat  
 1 stk tomat  
 ½ stk agurk  
 ½ stk rødløk  
 1 pakke oregano  
 ½ pose hvitvinseddik 15ml  
 1 ss olivenolje <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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. Tilsett 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 ingrediensen mot et allergivenlig alternativ