

Lõhelasanje

1 väike sibul
12 küüslauguküünt
3 tl toiduõli
20 g tomatipastat
100 g purustatud tomateid (konserv)
280 g lõhefileed
1 tl mett
1 tl kanapuljongipastat
300g lasanjeplaate
50 g riivjuustu
200 ml vett
Maitserohelist, soola, pipart maitse järgi



1. Koori ja tükelda sibul ning purusta küüslauk.
2. Kuumuta õli, lisa tomatipasta, purustatud tomatid, tükeldatud sibul ja purustatud küüslauk.
3. Kuumuta kuni keemiseni. Tükelda ja lisa lõhe ning maitseained (mesi, kanapuljongipasta, maitseroheline, sool, pipar).
4. Lisa vesi ja keeda 5 minutit.
5. Laota lasanjeplaadid kihiti küpsetusvormi vaheldumisi kastmega (u 5 kihti).
6. Küpseta ahjus 180 kraadi juures fooliumiga kaetult 40 minutit, seejärel eemalda foolium, puista lasanje ühtlaselt riivjuustuga üle ja küpseta ilma fooliumita veel 5 minutit.

Retsepti autor Inga Paenurm