

Härkis-pikalasagne

Helppo herkku: pika-lasagne härkiksestä! Seuraksi melonilohkoja.



1 KELTASIPULI
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
1 RKL RYPSIÖLJYÄ
1 PKT HÄRKIS ORIGINAL
2 RKL TOMAATTIPYRETTÄ
400 G TOMAATTIMURSKAA
2 DL VETTÄ TAI TARPEEN MUKAAN
SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA
2 TL KUIVATTUA BASILIKAA/OREGANOAA
8 LASAGNELEVYÄ
200 G MAUSTAMATONTA TUOREJUUSTOA
100 G PARMESAANIA
½ RUUKKUA RUCOLAA
LISÄKSI:
PUOLIKAS MELONI

1. Kuori ja hienonna sipulit. Kuumenna öljy laakeassa kattilassa tai korkeareunaisessa paistinpannussa.
2. Kuullota sipulit pehmeiksi ja lisää sitten Härkis ja tomaattipyree. Paista Härkikseen rapea pinta. Lisää tomaattimurska ja vesi. Mausta suolalla, pippurilla sekä kuivatuilla yrteillä.
3. Puolita lasagnelevyt ja lisää levyt niin, että ne peittyvät tomaattikastikkeella. Laita kansi päälle ja hauduta 15 minuuttia niin, että lasagnelevyt kypsyvät.
4. Lusikoi pinnalle maustamaton tuorejuusto ja raasta lopuksi päälle parmesaani. Laita kansi päälle ja hauduta 5 minuuttia.
5. Ota lasagne pois keittolevyltä ja anna vetäytyä 10 minuuttia. Leikkaa sillä välin meloni lohkoiksi.

Tarjoa melonilohkot pikalasnagnen raikkaana kaverina.