

# MAKARONILAATIKKO

(6 annosta)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

1 ½ litraa vettä  
400 grammaa tummia makaroneja  
1 sipuli  
2 ruokalusikallista öljyä  
400 grammaa jauhelihaa (rasvaa 4–10 %)  
1 teelusikallista suolaa  
1 teelusikallista basilikaa  
½ teelusikallista mustapippuria

## Munamaito

7 desilitraa rasvatonta maitoa  
2 muna  
1 teelusikallista suolaa



## Raaka-aineet



vesi



makaronit



sipuli



öljy



jauheliha



suola



basilika



mustapippuri



rasvaton maito

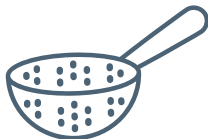


2 muna

## Työvälineet



kattila



siivilä



leikkuuveitsi



leikkuulauta



paistinpannu



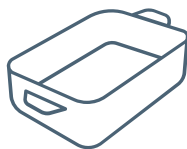
ruokalusikka (rkl)



puuhaarukka



teelusikka (tl)



uunivuoka



kulho



desilitra (dl)



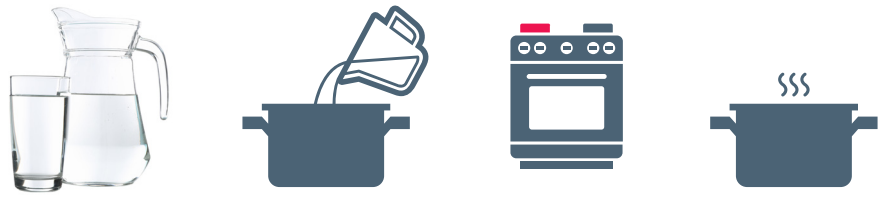
vispilä

sydanmerkki.fi



## Tee makaronilaatikko näin

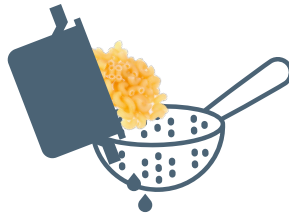
- 1 Kuumenna **1 ½ litraa vettä** kiehuvaaksi.



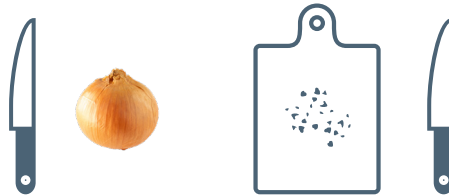
- 2 Kaada **400 grammaa makaroneja** kiehuvaan veteen. Keitä makaroneja n. **8 minuuttia**. Kypsymisajan löydät pakkauksesta.



- 3 Kun makaronit ovat kypsiä, kaada ne siivilään. Valuta keitinvesi pois.



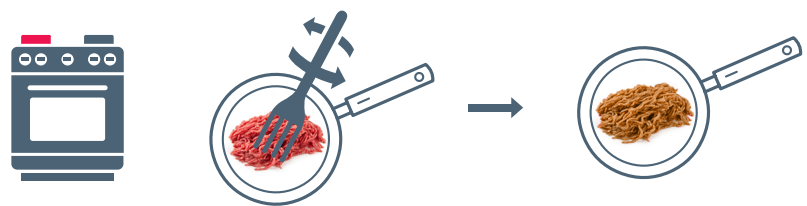
- 4 Kuori ja hienonna **1 sipuli** leikkuuveitsellä.



- 5 Laita **2 ruokalusikkaa öljyä**, hienonnettu sipuli ja **400 grammaa jauhelihaa** paistinpannulle.



- 6 Ruskista jauheliha sekoittamalla koko ajan puuhaarukalla.



- 7 Mausta jauheliha **1 teelusikallisella suolaa**, **1 teelusikallisella basilikaa** ja **½ teelusikallisella mustapippuria**.



- 8 Kaada makaronit ja jauheliha uunivuokaan. Sekoita puuhaarukalla.



9 Mittaa **7 desilitraa rasvatonta maitoa** kulhoon.

7x



10 Riko kulhoon **2 muna**.



11 Mittaa kulhoon **1 teelusikka suolaa**.

1x



12 Sekoita kulhon ainekset vispilällä.



13 Kaada **munamaito** vuokaan makaroniseoksen päälle.



14 Paista makaronilaatikkaa uunin keskiosassa **175 asteessa 40–50 minuuttia**.

175 °C



15 Tarjoa makaronilaatikon kanssa **salaattia** ja **ketsuppia**.



1/2



1/2



VINKKI!  
SAAT MAIDOTTOMAN  
MAKARONILAATIKON,  
KUN KÄYTÄT  
MAIDON TILALLA  
KAURAJUOMAA.

VINKKI!  
GLUTEENITON  
MAKARONILAATIKKO  
SYNTYY GLUTEE-  
NITTOMASTA  
MAKARONISTA.

VINKKI!  
PINNALLE VOI  
LISÄTÄ TOMAATTI-  
VIIPALEITA ENNEN  
PAISTAMISTA.