

### Kinkkumakaronivuoka

#### Aineet:

8 dl	keitettyä makaronia
400 g	Tapolan maalaispalvikinkkua
1	sipuli
1 rkl	öljyä

#### Juustokastike:

3-4 rkl	margariinia
2 rkl	vehnä jauhoja
5 dl	maitoa
1 dl	juustoraastetta
	suolaa
	mustapippuria

#### Pinnalle:

2 dl	juustoraastetta
1 rkl	korppujauhoja

Silppua sipuli ja hauduta pehmeäksi öljyssä. Leikkaa palvikinkku kuutioiksi. Sulata kastiketta varten margariini kattilassa, lisää jauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito kokoajan sekoittaen. Anna kiehua muutaman minuutin. Mausta suolalla ja mustapippurilla, lisää juustoraaste. Levitä uunivuolan pohjalle ensin makaronia, kinkkukuutiot, sipuli ja puolet valkokastikkeesta. Lisää loput makaronit ja kastike. Ripottele pinnalle juustoraaste ja korppujauhot. Kuorruta ruoka 225 asteessa noin 25-30 minuuttia.

