

AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kökin soijarouhetta
400 grammaa tomaattikastiketta
500 grammaa lasagnelevyjä
3 rkl vehnä jauhoja
7dl kevytmaitoa
3dl juustoraastetta
0.5 tl suolaa
juustoraastetta koristeeksi

SERVING  4 ANNOSTAKESTO  1 H. 6 MINVAIKEUSASTE  HELPPU

Lähde makumatkalle Italiaan! Kasvislasagnemme on herkullinen helpotus pahimpaan matkakuumeeseen.

VALMISTUS

1. Lämmitä uuni

Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.

2. Valmista soijarouhe

Ruskista Hälsans kökin soijarouhe pannulla ja mausta suolalla sekä pippurilla.

3. Valmista kastike

Vatkaa jauhot kattilassa pieneen tilkkaan kylmää maitoa. Lisää loppu maito, juustoraaste ja suola. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes juusto on sulanut ja lopputuloksena on sileä kastike.

4. Kasaa lasagne ja paista

Kokoa vuokaan kerroksittain lasagnelevyjä, soijarouhetta, tomaattikastiketta ja valkokastiketta. Kaada loppu valkokastike päälle ja ripottele pinnalle juustoraastetta. Paista uunissa noin puoli tuntia.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI