

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



4 ANNOSTA



1 H. 6 MIN



HELPPO

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