

## 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**