

VINKKI!

Voit tehdä kasvislasagnen täytteen edellisenä päivänä ja hauduttaa pitkään tomaattikastikkeeseen kanssa.



TEEMU TUOVINEN SUOMEN KOKKIMAAJOUKKUEESTA



Juustoinen kasvis-lasagne

GN-vuoka / 6-10 annosta

2-3 pkt lasagnelevyjä

300 g / 2 pss mozzarellajuustoa viipaloituna

100 g juustoraastetta

TÄYTE

2 kpl valkosipulinkynttä

3 kpl keltasipulia

6 kpl porkkanaa

2 kpl palsternakkaa

1 kpl paprika tai Baman valmiiksi suikaloituja paprikoita

1 kpl kesäkurpitsaa

2 rkl rypsiöljyä

10 kpl kirsikkatomaatteja

2 pkt Mifu-suikaletta Paprika-Chili

2 tkl tomaattimurskaa (800 g)

2 rkl suolaa

2 rkl pippuria

1 rkl sokeria

1. Kuori ja pilko sipulit, raasta porkkanat ja palsternakat.

2. Pilko paprikat ja kesäkurpitsat pieniksi kuutioiksi. Paista öljyssä pannulla. Anna pehmetä hiukan.

3. Lisää kirsikkatomaatit, mifu sekä tomaattimurska.

4. Anna hautua vähintään 20 min.

5. Mausta suolalla, pippurilla sekä sokerilla.

BECHAMELKASTIKE

200 g voita (laktoositon)

3 dl vehnä jauhoja

2 l maitoa (laktoositon)

2 tl suolaa

1 tl valkopippuria

1. Sulata voi kattilassa ja lisää vehnä jauhot koko ajan sekoittaen.

2. Kaada joukkoon maitoa vähän kerrallaan. Kun kaikki maito on lisätty, anna kastikkeen hautua vielä hetki, jotta vehnä jauhot kypsyvät, yhteensä 15 min.

3. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Tarkista maku.



KASVISLASAGNEN KOKOAMINEN

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen ja voitele uunivuoka vuokasprayllä.

2. Laita vuoan pohjalle aluksi kastiketta, sitten lasagnelevyjä yksi kerros, sitten täytettä.

3. Laita keskimmäiseksi kerrokseksi viipaloitua mozzarellajuustoa. Sitten taas kastiketta, levyjä ja täytettä, kunnes kaikki täytteet ja kastikkeet on käytetty.

4. Levitä päällimmäiseksi kerrokseksi juustoraastetta. Nosta vuoka uuniin ja paista 40 min. 220 asteessa, kunnes lasagnen pinta on kauniin kullanruskean värinen. Anna lasagnen "vetäytyä" hetki ennen tarjoamista. Rakennne on ihanan pehmeä ja kostea!

VINKIT!

1

Lasagnelevyt tarvitsevat kosteutta, joten levitä reilusti kastiketta niiden päälle.

2

Peitä lasagne uunin jälkeen foliolla ja anna vetäytyä 15 min.

