



Kasvislasagne

Aineet: n. 200 g lasagnelevyjä
Kasviskastike:
1 ps (200 g) kasvissuikaleita
200 g tuoreita herkkusieniä
2 sipulia
1-2 rkl öljyä
1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
2 valkosipulinkynttä
1/2 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
2 tl basilikaa tai oreganoa
Juustokastike:
3-4 rkl öljyä
1 dl vehnä jauhoja
1 l maitoa
1 tl suolaa
1/2 tl sitruunapippuria
2 dl (100 g) juustoraastetta
3 rkl parmesaaniraastetta
Pinnalle:
1 dl (50 g) juustoraastetta

Valmistus: Kiehauta pannulla öljyssä kuoritut, hienonnetut sipulit ja valkosipulin kynnet. Lisää pannulle myös herkkusienet ja lopuksi pussillinen kasvissuikaleita. Kaada päälle tomaattimurska ja mausta seos suolalla ja pippurilla. Hauduta kannen alla noin 5 minuuttia. Mausta lopuksi yrteillä. Valmista juustokastike. Kuumenna rasva kasarisissa ja sekoita joukkoon jauhot ja maito vähitellen. Anna kastikkeen kiehua hiljaa noin 5 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita joukkoon juusto- ja parmesaaniraaste. Lado voideltuun uunivuokaan kerroksittain juusto- ja kasviskastiketta sekä lasagnelevyjä. Kaada voidellun vuolan pohjalle kerros kasvis- ja juustokastiketta. Asettele päälle lasagnelevyjä ja kaada niille uudet kerrokset kastikkeita. Tee samoin seuraava kerros, kunnes kaikki levyt on käytetty. Kaada päällimmäiseksi kerros juustokastiketta ja ripottele pinnalle juustoraastetta. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia. Anna vetäytyä hetken ennen tarjoamista.