



Makaronilaatikko

Aineet: 2 dl soijarouhetta
3,5 dl vettä
4 dl makaronia
n.2 l vettä
1 kasvisliemikuutio
1 iso sipuli
2 murskattua valkosipulin kynttä
1 ½ tl paprikajauhetta
½ valkopippuria
5 dl maitoa
2 munaa
juustoraastetta

Valmistus: -

Laita soijarouhe veteen turpoamaan.

Anna turvota n.15 minuuttia.

Keitä makaronit kypsiksi ja kaada vesi pois.

Ruskista sipulit pannulla ja lisää joukkoon soijarouhe, mausta seos.

Laita voideltuun uunivuokaan makaronit ja soijarouheseos.

Vatkaa munat ja maito keskenään ja kaada vuokaan.

Ripottele pinnalle juustoraaste ja

kypsennä uunissa 200 asteessa n. 40 minuuttia