



Soijalasagne

Aineet:

Täyte:

1 hienonnettu sipuli
1 puristettu valkosipulinkynsi
1 suikaloitu porkkana
2 dl viipaloituja herkkusieniä
2 rkl ruokaöljyä kuullottamiseen
1 dl soijarouhetta
1 dl valmista pastakastiketta
2 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
1 tl soijakastiketta
suolaa
basilikkaa
oreganoa

Valmistus: Paista kasvikset ja sienet kevyesti öljyssä. Lisää soijarouhe, pastakastike sekä kasvisliemi. Anna kastikkeen hautua miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia. Lisää lopuksi mausteet.

Juustokastike:

40 g voita
1/2 dl vehnä jauhoja
8 dl maitoa
200 g juustoraastetta
2 kananmunaa tai 1 dl
kananmunavalmistetta
yrttisuolaa
jauhattua valkopippuria

Sulata kattilassa voi ja lisää joukkoon vehnä jauhot. Sekoita hyvin ja anna kiehua pari minuuttia miedolla lämmöllä. Lisää maito vähitellen kattilaan antaen seoksen välillä kiehahtaa. Lisää juustoraastetta, mutta jätä sitä hieman pintaakin varten. Mausta maun mukaan. Vatkaa kananmunien rakenne rikki. Sekoita lopuksi kananmunat tai kananmunavalmiste hieman jäähtyneen juustokastikkeen joukkoon.

Kokoaminen:

10-15 kpl lasagnelevyjä

Lado voideltuun uunivuokaan kerroksittain täytettä, juustokastiketta ja lasagnelevyjä. Jätä päällimmäiseksi kerrokseksi juustokastike. Ripottele kastikkeen pinnalle loput juustoraasteesta.

Paista uunissa 175 asteessa noin 40 minuuttia kunnes lasagnen pinta on kauniin ruskea.