



Kasvis-sienilasagne

Aineet: 1 rkl Öljyä
1 dl Sipulia hienonnettuna
3 kynsi/kynttä Valkosipulia murskattuna
2 dl Selleriä raastettuna
300 g Herkkusieniä viipaleina
200 g Lasagnelevyä
8 kpl Tomaattia viipaleina
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
5 dl Maitoa kiehautettuna
35 g Voita sulatettuna
35 g Vehnäjauhoa
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
1 dl Persiljaa hienonnettuna
200 g Juustoraastetta

Valmistus: Valmista kastike. Sekoita jauhot sulatettuun voihiin tai öljyyn.

Lisää suurus kiehuvaan maitoon koko ajan sekoittaen. Anna kiehua 5 min.

Mausta kastike ja lisää yrtit.

Freesaa öljyssä sipuli, valkosipuli, selleri ja sienet.

Kaada voidellun uunivuolan pohjalle ensin sieniä ja levitä sitten päälle kerros lasagnelevyjä, sitten tomaattiviipaleita, valkokastiketta ja juustoraastetta.

Kokoa 3-4 kerrosta samalla tavalla. Kaada päällimmäiseksi kerros valkokastiketta ja juustoraastetta.

Paista lasagnea 175 asteessa n. 1 h. Anna vetäytyä huoneenlämmössä vielä 10 min. ennen tarjoilua.

Tarjoa raikkaan lehtisalaatin kanssa.