



Kasvisgratiini

Aineet: 2 Kyssäkaalia
200 g Parsakaalia
3 dl Kasvislientä
2 Tomaattia
3 rkl Persiljaa
100 g Juustoraastetta
Voita (voiteluun)

Valmistus: Pilko kyssäkaali ja parsakaali. Keitä ne kasvisliemessä, mutta ei liian pehmeiksi. Anna kuivua hyvin. Pilko tomaatit. Voitele vuoka voilla ja laita kasvikset vuokaan, sirottele persilja ja juustoraaste niiden päälle.
Paista uunissa 200°C:ssa n. 15 min.

www.superkokki.com