



UNIT 9 - Resepti 15

Vegaaninen uunilasagne

2–4 henkilölle

Määrä / Raaka-aineet

Taikina:

- 600 g vehnä jauhoja
- 3 kasvipohjaista munankorviketta
- 3 tl suolaa
- Vettä tarvittaessa

Täyte:

- 300 g keltasipulia
- 30 ml kasviöljyä (esim. rypsiöljy)
- 800 g sienä
- 3 valkosipulinkynttä
- 80 g vehnäsuurimoa
- 280 ml viiniä
- 200 ml vettä
- 160 ml manteli- tai kookosmaitoa
- 800 g tuoretta lehtipinattia
- 1–2 kasvipohjaista munankorviketta

Maustaminen:

- Vegaaninen juusto raastettuna gratinointia varten
- Suola, mustapippuri, yrtit

Valmistus:

- Taikina: Työstä ainekset kimmoisaksi pastataikinaksi ja kauli ohueksi. Leikkaa paloiksi.
- Täyte:
 - Kuori ja hienonna sipulit brunoise-leikkauksena, paista kasviöljyssä kullanuskeiksi.
 - Hienonna sienet, kuori valkosipulinkyntset ja paista sipulien kanssa.
 - Sekoita viini, vesi ja mantelijuoma vehnäsuurimoon ja kuumenna kiehuva.
 - Pese ja karkeasti hienonna pinaatti ja lisää kasvipohjaisen munankorvikkeen kanssa. Mausta suolalla, mustapippurilla ja italialaisilla yrteillä.
 - Laita kastike uunivuokaan, sitten kerros pastataikinaa, seuraava kerros kastiketta sienten ja pinaatin kanssa – 2 kerrosta päällekkäin. Lopuksi lisää kastike ja raastettu vegaaninen juusto päälle.
- Paista uunissa 180 °C:ssa 30–40 minuuttia.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Dieses Dokument wurde als kostenloses Lern- und Lehrmaterial (Open Educational Resource) erstellt und unterliegt der Lizenz „Namensnennung – Nicht kommerziell – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International“. Eine Kopie dieser Lizenz finden Sie unter: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

