



Kasvisspagettipaistos

Aineet: 250 g pätkäspagettia (ei keitetä)
2 porkkanaa
100 g lanttua
50 g selleriä
100 g kesäkurpitsaa
100 g parsakaalia
1 dl purjoa
1 paprika
Kastike:
100 g margariinia
1 dl vehnä jauhoja
8-10 dl maitoa
1/4 tl mustapippuria
1/4 tl valkopippuria
1 tl paprikajauhetta
150 g juustoraastetta esim. mustaleimaemmental
suolaa tai soijaa

Valmistus: Kuori porkkanat, lanttu, selleri ja huuhto kurpitsa ja paprika.

Raasta kasvikset karkeaksi raasteeksi.

Pane kattilan pohjalle tilkka vettä ja hauduta kasviksia hetki kannen alla.

Valmista maitokastike. Sulata kattilassa margariini ja kiehauta siinä jauhot.

Lisää maito ja keitä kastiketta muutama minuutti. Mausta ja lisää suola tai soija.

Kaada voideltuun uunivuokaan kolmannes kastiketta.

Levitä seuraava kerros spagettia. Levitä kolmannes kasviksista ja ripottele juustoraastetta päälle.

Tee samanlaisia kerroksia vielä lisää, pane päällimmäiseksi juustoraaste.

Kypsennä paistos uunissa 200 asteessa noin 40 minuuttia.