



## Sienilasagne

Aineet: n. 250 g lasagnelevyjä  
Juustokastike:  
8 dl kasvislientä kuutioista  
1pkt sulatejuustoa  
1dl vettä  
1/2 dl vehnä jauhoja  
1 dl kermaa  
Sieniseos:  
5 dl hienonnettuja sieniä  
2 sipulia  
1 paprika tai 3 tomaattia  
1-2 valkosipulin kynttä  
mustapippuria, (suolaa)  
Pinnalle:  
raastettua emmentaljuustoa

- Valmistus:
1. Leikkaa sulatejuusto pieniksi kuutioiksi.
  2. Kuumenna kasvisliemi kiehuvaan ja sekoita joukkoon juustokuutiot.
  3. Anna kiehua miedolla lämmöllä kunnes juusto on sulanut.
  4. Sekoita veden joukkoon vehnä jauhot esimerkiksi pienessä purkissa ravistaen, lisää juustoseokseen ja anna kiehahtaa. Kaada kerma joukkoon.
  5. Ruskista sienet, hienonnetut sipulit ja kuutioitu paprika kevyesti pannulla.
  6. Mausta seos puserretuilla valkosipulin kynsillä ja mustapippurilla. Tarkista suolan määrä.
  7. Levitä voidellun vuoan pohjalle juustokastiketta, lada päälle lasagnelevyjä vieri viereen ja pane levyille sieniseosta.
  8. Tee samanlaisia kerroksia 3-5 vuoan koosta riippuen.
  9. Levitä päällimmäiseksi juustokastiketta ja ripottele pinnalle juustoraastetta. Jos on aikaa, anna kastikkeen imeytyä lasagnelevyihin noin puoli tuntia.
  10. Kypsennä ruoka 175° 40-45 minuuttia. Anna ruoan vetäytyä ennen tarjoilua 5-10 minuuttia uunista ottamisen jälkeen.