



Kasvisgratiini

Aineet: 8 porkkanaa
2 palsternakkaa
1 kesäkurpitsa
Kastike:
2 rkl margariinia
2 rkl vehnä jauhoja
3 dl maitoa
200 g vuohenjuustoa murskattuna pieniksi paloiksi
nippu persiljaa hienonnettuna
nippu oreganoa hienonnettuna

- Valmistus:
1. Leikkaa porkkanat paksuiksi vinoiksi viipaleiksi.
 2. Leikkaa palsternakka pituussuunnassa neljään osaan.
 3. Halkaise kesäkurpitsat, koverra siemenet pois ja leikkaa pitkiä reiluihin suikaleiksi.
 4. Keitä porkkanoita ja palsternakkaa noin 5 minuuttia kiehuvaan veteen. Lisää kesäkurpitsasuikaleet pari minuuttia. Nosta kasvikset lävikköön ja valuta hyvin.
 5. Levitä kaikki kasvikset voideltuun uunivuokaan.
 6. Valmista kastike: Sulata margariini, sekoita jauhot joukkoon ja lisää maito. Sekoita kastiketta huolellisesti kohtalaisella lämmöllä, kunnes se sakenee.
 7. Lisää kastikkeeseen osa juustosta ja hienonnetut yrtit. Sekoita, kunnes juusto on sulanut.
 8. Kaada kastike kasviksille ja ripottele loppu juusto pinnalle.
 9. Kypsennä 200 asteen uuninlämmössä noin 15 minuuttia.