



VEGETARLASAGNE

6, HVITTINGFOSS BARNE- OG UNGDOMSSKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 Stk Hjertesalat
- 2 Dl Vaniljeyoghurt
- 1 Stk Agurk
- 1 Liten Blåbær fra skogen
- 4 Pose Halvstekte rundstykker Eldorado
- 1 Ss Margarin til steking av vegansk kjøttdeig
- 1 Glass Pastasaus FirstPrice
- 1 Stk Gulrot
- 2 Dl Revet First Price hvit ost.
- 4 Plater Pastaplater
- 1 Stk Grønt eple
- 1 Dl Eplejuice
- 1 Pose Vegansk kjøttdeig (Halsans kok, Sojafars)

SLIK GJØR DU:

- 1** Sett ovnen på 200 grader, over og undervarme.
- 2** Ha 1 ss margarin i panna. Stek vegansk kjøttdeig. Tilsett 1 glass First Prince pastasaus.
- 3** Smør en ildfast form med margarin. Ha halvparten av den veganske kjøttdeigen i formen. Legg pastaplater oppå den. Legg resten av den veganske kjøttdeigen oppå pastaplatene. Strø osten på toppen. Sett formen inn i ovnen og la den stå i 20-30 minutter.
- 4** Vask salat, eple og agurk. Del opp i pene biter. Skrell gulrøttene og rasp den på grov rasp. Bland salaten.
- 5** Stek halvstekte rundstykker i 8-10 minutter på slutten av steketiden til lasagnen.
- 6** Bruk en blender og bland frosne blåbær, yoghurt og eplejuice. Hell smoothien i et pent glass.