

# Peruna-kasvislasagne

Lasagnen voi jättää vaikka ulkoilun ajaksi rauhassa uuniin kypsymään. Nauti keskitäyteläisen punaviinin kanssa.



## AINEKSET

250 g tuorepasta-lasagnelevyjä

## JUUSTOKASTIKE

3 dl kulutusmaitoa

250 g ricottajuustoa

150 g parmesania tai pecorinoa

1 kananmuna

nippu basilikaa

1 valkosipulinkynsi

suolaa

## TÄYTE

1 purjo

2 kesäkurpitsaa, keltainen ja vihreä

1 punainen paprika

1 keltainen paprika

oliiviöljyä

250 g baby pinaatinlehtiä tai

pakastepinaattia

300 g perunaa viipaleina



4 HLÖ



+ 60 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

- 1** Tee juustokastike eli kuumenna kerma ja lisää joukkoon ricottajuusto, raastettu parmesan, kevyesti vatkattu kananmuna, hienonnettu basilika ja valkosipulinkynsi. Mausta suolalla.
- 2** Hienonna purjon valkoinen osa ja vähän vihreästä osasta, siivuta kesäkurpitsat noin 1 cm paksuisiin siivuihin ja pilko paprikat.
- 3** Paista vihannekset nopeasti kuumassa öljyssä. Niiden ei tarvitse olla aivan kypsiä.
- 4** Lusikoi lasagnevuolan pohjalle juustokastiketta, nosta lasagnelevy kastikkeen päälle. Levitä levyn päälle paistettuja kasviksia, pinaatinlehtiä ja juustokastiketta. Lisää päälle taas lasagnelevy, kasviksia, pinaatinlehtiä, juustoa ja kastiketta ja päällimmäiseksi perunaviipaleita. Lusikoi vielä lopuksi levyn päälle kastiketta ja ripottele päälle juustoa.
- 5** Paista 180 asteisessa uunissa noin 25 min. Anna vetäytyä ennen tarjoilua. Voit koristella pinnan puolitetuilla kirsikkatomaateilla.