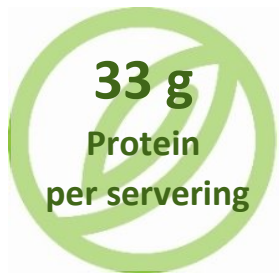
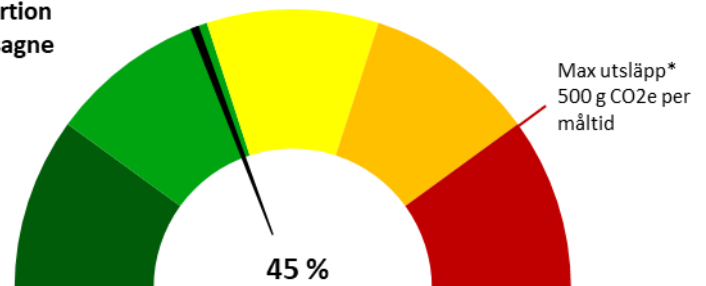


SimSus snabba Lasagne



< 220 g CO₂e per
portion
lasagne



* Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO₂e per måltid (RISE)

Mängd färdig produkt	1 bleck - 25 portioner	
Torr Simsubas	0,8	kg
Vatten	1,6	kg
Mörk Kinesisk soja	36	gram
Havregrädde	1,8	kg
Krossade tomater	2,2	kg
Ketchup	220	gram
Tomatpure	150	gram
Salt	36	gram
Paprikapulver	23	gram
Lökpulver	14	gram
Vitlökpulver	14	gram
Oregano	5	gram
Svartpeppar, grovmalen	4	gram
Chilipulver, Ancho chili	4	gram
Lasagne plattor	0,9	kg
Riven ost	320	gram

Instruktion:

1. Blanda samman torr bas, vatten (första tillsatsen i blått ovan) och soja i kokgryta. Använd inte sidovingen då blandningen försämras. Klart när en homogen och ganska blöt färsmassa har bildats. Låt inte färsmassan stå innan du går vidare till steg 2 då den kan bli för hård.
2. Häll i samtliga andra ingredienser (gult ovan). Blanda till en jämn sås.
3. Varva sås och plattor i bleck. Vi rekommenderar 6 lager med plattor till ca 4,5 kg sås.
4. Strö över riven ost
5. Gratiner i ugnen 200 grader i 25 minuter och sedan 150 grader i ytterligare ca 30 minuter tills plattorna är mjuka. Använd gärna lämpligt gratängprogram på ugnen om sådant finns