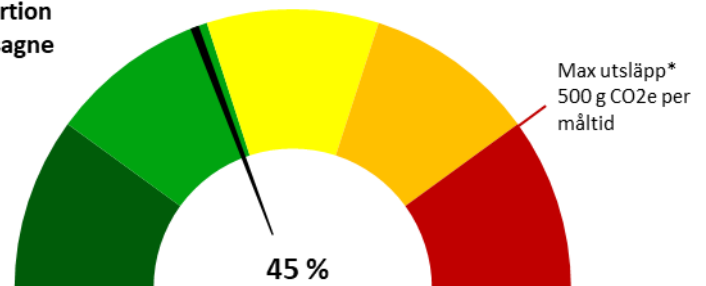


SimSus snabba Lasagne



< 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)

Råvara	1 bleck - 20 port.	Enhet
Torr Simsubas	0,6	kg
Vatten	1,2	kg
Mörk Kinesisk soja	27	gram
Grovrivna morötter	1,1	kg
Havregrädde	1,3	kg
Krossade tomater	1,7	kg
Ketchup	170	gram
Tomatpure	120	gram
Salt	30	gram
Paprikapulver	23	gram
Lökpulver	19	gram
Vitlökspulver	15	gram
Oregano	6	gram
Svartpeppar, grovmalen	4	gram
Chilipulver, Ancho chili	4	gram
Lasagneplattor	0,7	kg
Riven ost	240	gram

Instruktion:

Det går utmärkt att använda lasagnetter istället för lasagneplattor om man så önskar. Vi rekommenderar då något ökad mängd pasta.

Ovan recept är optimerat för direkt servering så tänk på att kompensera för längre varmhållning genom ökad mängd vätska, alternativt minskad mängd pasta.

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 färrmassa har bildats. Låt inte färrmassan stå innan du går vidare till steg 2 då den kan bli för hård.
2. Blanda i grovt rivna morötter i färrmassan
3. Häll i samtliga andra ingredienser (gult ovan). Blanda till en jämn sås.
4. Varva sås och plattor i bleck. Vi rekommenderar 6 lager med plattor till drygt 6 liter sås.
5. Strö över riven ost
6. Gratinera 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