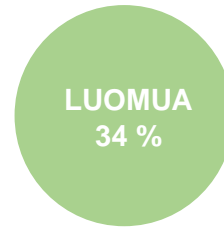


## TOFULASAGNETTE

20 annosta, á 247 g, saanto 4,93 kg



600 g **luomu** tofumuru  
100 g sipulikuutio  
10 g valkosipulimurska  
100 g **luomu** rypsiöljy  
1000 g tomaattimurska  
30 g **luomu** kasvisliemijauhe  
5 g oregano  
10 g suola  
5 g mustapippuri  
20 g sokeri  
600 g **luomu** lasagnette  
1000 g vesi  
250 g kaurafraiche  
1000 g kaurakerma  
200 g juustoraaste

Vinkki:

Murusta tofu ja sekoita kuivat aineet 1/1 GN pakkiin.

Kaada päälle nesteistä ja juustoraasteesta sekoitettu liemi.

Kypsennä yhdistelmäpaistossa 40 % kosteus 140 asteessa 50 min.

### Ravintosisältö

100 g annos sisältää

Rasva	7,63 g	48,62 %
- tyydyttyneet	1,49 g	19,51 %
Hiilihydraatti	12,19 g	34,53 %
- sokeri	2,54 g	2,54 %
Proteiini	5,05 g	14,30 %
Ravintokuitu	1,16 g	
Suola	0,05 g	

Resepti, vakiointi ja testaus:  
Jukka Turta, tuotekehityspäällikkö  
Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy

