

## KASVISVUOKA (4:lle)

Kerää kasvisvuoan työvälineet:

1. uunivuoka
2. 5dl mittakulho
3. 1dl mitta
4. veitsi
5. sakset
6. lusikka
7. siivilä
8. teelusikka



## Kokoa ruoka-aineokset

- A. 1 peruna-sipulisekoitus pussi
- B. 1 broccolimix-pakastepussi (pakastevihanneksia)
- C. 1 tölkki aurinkokuivattuja tomaatteja
- D. 1 pussi juustoraastetta
- E. 1 tölkki kolmen juuston ruokakermaa (2,5dl tölkissä)
- F. 2dl soijarouhetta
- G. 3dl vettä
- H. 2rkl soijakastiketta
- I. 1tl grillimaustetta
- J. 1tl paprikamaustetta
- K. 1 tl pippuriseosta
- L. ruokalusikallinen voita vuoaan voiteluun



# Ruoan valmistus

1. Laita uuni päälle 175 °C



2. Voitele uunivuoka voilla



3. Mittaa 2dl soijarouhetta mittakulhoon.



4. Mittaa 3dl vettä soijarouheen sekaan.



5. Lisää 2rkl soijakastiketta



6. Lisää teelusikallinen grillimaustetta, pippuriseosta sekä paprikamaustetta ja sekoita kunnolla.



7. Soijarouhe-vesi-maustesekoituksen annetaan turvota n. 15 minuuttia.

8. Leikkaa peruna-sipulisekoituspussi, broccolimix-pussi ja juustoraastepussi reunasta auki saksilla



9. Kaada peruna-sipulisekoituspussi ja broccolimix-pussi uunivuokaan



10. Kaada turvonnut soijarouhe uunivuokaan ja sekoita lusikalla.



11. Avaa aurinkokuivattujen tomaattien tölkki ja kaada tomaatit siivilään.



12. Leikkaa aurinkokuivatut tomaatit suikaleiksi leikkuulaudalla veitsellä. Voit myös käyttää saksia.



13. Kaada suikaloidut aurinkokuivatut tomaatit vuokaan ja sekoita ainekset keskenään.





14. Leikkaa kolmen juuston ruokakermapurkki auki reunasta.



15. Kaada kolmen juuston ruokakerma uunivuokaan ja sekoita.



16. Levitä juustoraaste uunivuokaan.

ÄLÄ SEKOITA!



17. Tältä näyttää ruoka ennen uuniin laittoa.



18. Laita uunivuoka uuniin.



19. Anna ruoan kypsyä uunissa  
45-60 minuuttia.



**MUISTA TARKKAILLA RUOAN KYPSYMISTÄ!**

20. Ota ruoka pois uunista.  
Käytä patalappuja.



21. Valmis ruoka.  
Anna jäähtyä pienen  
hetken ja nauti ateriasta!

