

## **Ainesosat FI**

Lasagnettepasta 67%: DURUMVEHNÄJAUHO. Saattaa sisältää kananmunaa.

Kastikeaineokset 33%: Tomaattipyrejauhe<sup>1</sup> 34%, tärkkelys, jodioitu suola, sokeri, maissiöljy, aromi, valkosipuli<sup>1</sup> 2,3 %, mausteet, purjosipuli<sup>1</sup>, hiivauute, porkkana<sup>1</sup>, yrtit (mm. oregano<sup>1</sup> ja basilika 0,1%), sipuli<sup>1</sup>, hydrolysoitu kasviproteiini, kaliumkloridi, JUURISELLERI<sup>1</sup>, suola, maltodekstriini, sitruunamehujauhe, savuaromi. Saattaa sisältää kananmunaa, maitoa, sinappia, soijaa ja muita gluteenia sisältäviä viljoja.

## **Allergeenit FI**

Sisältää: Gluteenia sisältävät viljat ja -tuotteet, Vehnä, Selleri

Saattaa sisältää: Sinappi, Selleri, Soijapavut, Muna

## **Säilytys- ja käyttöohjeet FI**

Säilytys: Kuivassa ja huoneenlämmössä.

Lisää vain: 500 g jauhelihaa, TAI 300 g jauhelihaa ja 230 g linssejä, 2 rkl ruokaöljyä, 3,5 dl maitoa (hieman juustoraastetta) Valmistus: Less Meat: 1. Kuumenna uuni 200 asteeseen. Lisää 2 rkl öljyä paistokasariiniin ja ruskista siinä 300 g jauhelihaa sekä 230 g esikeitettyjä linssejä. Lisää joukkoon kastikeaineokset, 3,5 dl maitoa ja 6 dl kylmää vettä. Sekoita ja anna kiehua muutaman minuutin ajan. 2. Laita pastapalat voideltuun uunivuokaan ja kaada kastike tasaisesti pastan päälle. Ripottele pinnalle halutessasi juustoraastetta. 3. Paista uunissa keskitasolla 25-30 minuuttia. Anna Lasagnetten vetäytyä 5 minuuttia ennen tarjoilua. Classic: 1. Kuumenna uuni 200 asteeseen. Lisää 2 rkl öljyä paistokasariiniin ja ruskista siinä 500 g jauhelihaa. Lisää joukkoon kastikeaineokset, 3,5 dl maitoa ja 6 dl kylmää vettä. Sekoita ja anna kiehua muutaman minuutin ajan. 2. Laita pastapalat voideltuun uunivuokaan ja kaada kastike tasaisesti pastan päälle. Ripottele pinnalle halutessasi juustoraastetta. 3. Paista uunissa keskitasolla 25-30 minuuttia. Anna Lasagnetten vetäytyä 5 minuuttia ennen tarjoilua.

## **Ravintosisältö 100 g:sta FI**

Energia 574 kJ / 137 kcal

Rasva 4,7 g

josta tyydyttynyttä 1,4 g

Hiilihydraatit 15 g

josta sokereita 3 g

Ravintokuitu 1,4 g

Proteiini 7,9 g

Suola 0,61 g

## **Ingredienser SE**

Lasagnettepasta 67 %: DURUMVETEMJÖL. Kan innehålla ägg. Såsmix 33%:

Tomatpurépulver<sup>1</sup> 34%, stärkelse, joderat salt, socker, majsolja, arom, vitlök<sup>1</sup> 2,3%, kryddor, purjolök<sup>1</sup>, jästextrakt, morot<sup>1</sup>, örter (bl.a. oregano<sup>1</sup> och basilika 0,1%), lök<sup>1</sup>, hydrolyserat vegetabiliskt protein, kaliumklorid, ROTSELLERI<sup>1</sup>, salt, maltodextrin, citronjuicepulver, rökarom. Kan innehålla ägg, mjölk, senap, soja och andra spannmål som innehåller gluten.

## **Allergener SE**

Innehåller: Vete, Spannmål som innehåller gluten, Selleri

Kan innehålla: Senap, Sojaböner, Ägg

## **Förvarings- och användningsanvisningar SE**

Förvaras torrt vid rumstemperatur.

Tillsätt endast: 500 g nötfärs ELLER 300 g nötfärs och 230 g linser 2 msk olja 3,5 dl mjölk  
Eventuellt lite riven ost Tillagning: Less Meat: 1. Sätt ugnen på 200°C. Bryn 300 g nötfärs  
och 230 g förkokta linser i 2 msk olja i en stor tjockbottnad gryta. Rör ner såsmixen, 3,5 dl  
mjölk och 6 dl kallt vatten. Låt såsen småkoka ett par minuter. 2. Fördela pastan jämt i en  
smord gratängform. Häll över såsen och rör om. Strö eventuellt över lite riven ost. 3.

Gratinera i mitten av ugnen 25-30 min och låt stå 5 minuter innan servering. Classic: 1. Sätt  
ugnen på 200°C. Bryn 500 g nötfärs i 2 msk olja i en stor tjockbottnad gryta. Rör ner  
såsmixen, 3,5 dl mjölk och 6 dl kallt vatten. Låt såsen småkoka ett par minuter. 2. Fördela  
pastan jämt i en smord gratängform. Häll över såsen och rör om. Strö eventuellt över lite  
riven ost. 3. Gratinera i mitten av ugnen 25-30 min och låt stå 5 minuter innan servering.

### **Näringsvärde per 100 g SE**

Energi 574 kJ / 137 kcal

Fett 4,7 g

varav mättade 15 g

Kolhydrater 3 g

varav sockerarter 1,4 g

Kostfiber 1,4 g

Protein 7,9 g

Salt 0,61 g