

Mausteinen soija-kaalilaatikko

6 henkilölle

3 dl Soyappétit Vaaleaa (tai Tummaa) soijarouhetta

6 dl vettä

1 tl suolaa

mustapippuria

1–2 rkl paprikajauhetta

salviaa

cayennepippuria

1 suuri sipuli

1 kg valkokaalia

1 prk tomaattipyreetä (70 g)

1 kasvisliemikuutio

100 g emmental-juustoraastetta

Voita tai öljyä paistamiseen

Keitä soijarouhetta 5 minuuttia 6 dl:ssa vettä. Valuta liika vesi pois. Paista soijarouhetta voissa tai öljyssä noin 2-3 min. Mausta suolalla, mustapippurilla, paprikajauheella, salvialla ja cayennepippurilla.

Kuutio sipuli ja suikaloi kaali. Kuullota sipuli voissa, lisää suikaloitu kaali, anna mehustua ja sulata sekaan kasvisliemikuutio ja tomaattipyree.

Yhdistä seokset, kaada voideltuun uunivuokaan ja ripottele juusto päälle. Anna hautua kypsäksi 175 asteisen uunin alatasolla noin 1 ½ tuntia.

