

## STEAMED EGGPLANT AND RICOTTA LASAGNA



Kategori: Vegetarisk

Laget: den 2022-01-25

Kvalifisert av: Supercook CL

Foreslått av: Kitchen Center Chile

Total forberedelsestid: 48:15 minutter

Egnet for maskin:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

### LISTE MED INGREDIENSER FOR 6 PORSJONER

<b>50 gram</b>	Parmesanost i biter
<b>5-10 gram</b>	Fersk persille (kun blader)
<b>2 klype</b>	Malt pepper
<b>1500 milliliter</b>	vann
<b>2 teskje</b>	salt
<b>160 gram</b>	Tørre lasagneplater
<b>300 gram</b>	Aubergine i små terninger (1x1 cm)
<b>1 fedd</b>	Hvitløk
<b>1/2</b>	Løk kuttet i to
<b>1/2</b>	Gulrot delt i 4
<b>30 gram</b>	Selleri
<b>30 milliliter</b>	olivenolje
<b>500 gram</b>	Hermetisert knuste tomat
<b>250 gram</b>	Avløpt salt ricottaost

### TRINN FOR TRINN - TILBEREDNING

For å se hvordan dette tilberedes må du [logge deg inn](#).

## VERKTØY



Vapore