



Csőben sült dauphinois, cukkinivel

Dobd fel a hagyományos sült dauphinoist Alpro Szójaitallal

Elkészítés

1. Elsőként melegítsük fel a szójaitalt a szója főzőkrémmel együtt, és adjuk hozzá a babérlevelet illetve a zúzott fokhagymát. Melegítsük forrásig, majd húzzuk le a tűzről.
2. Hámozzuk meg a burgonyát és a cukkinit, és vágjuk vékony szeletekre. Eközben zsírozzunk ki egy sütőedényt növényi margarinnal.
3. A sütőedény aljára fektessünk le egy réteg burgonyát, majd sózzuk, borsozzuk. Aztán, jöhet újabb réteg cukkini, egy réteg burgonya, úgy hogy közben minden réteget fűszerezünk borssal és sóval. Végül egy réteg cukkinivel fejezzük be a műveletet. Öntsük rá a szójaital és a szója főzőkrém összefőzött keverékét, hogy a rétegek 2/3-át ellepje a folyékony keverék.
4. Szórjuk meg reszelt sajttal a rakottasunkat. Süssük sütőben 35-40 percig 200°C-on, amíg a burgonya megpuhul.



4 adag



1óra 5perc



Összetevők

- 125 ml Alpro Szója Original
- 125 ml Alpro szója Főzőkrém
- 500 g burgonya
- 1 ek növényi margarin
- 1 cukkini
- 1 gerezd fokhagyma
- 2 babérlevél
- 100 g sajt
- feketebors és só

Adalékok

Alpro Soya Original Natúr+CA

