



Ογκρατέν με κολοκυθάκια

Φτιάξτε μοναδικό ογκρατέν με το ρόφημα σόγιας Alpro φυσική γεύση

Προετοιμασία

1. Ξεκινήστε με το να ζεστάνετε το ρόφημα σόγιας Alpro φυσική γεύση με την κρέμα σόγιας Alpro για μαγειρική , προσθέστε τα φύλλα δάφνης και το ψιλοκομμένο σκόρδο. Μόλις βράσει το μείγμα απομακρύνετε τη κατσαρόλα από την φωτιά.

2.Καθαρίστε τις πατάτες και τα κολοκυθάκια και κόψτε τα σε λεπτές φέτες. Λαδώστε το ταψί.

3. Τοποθετήστε μια στρώση πατάτες και πασπαλίστε με αλάτι και πιπέρι. Στη συνέχεια, εναλλασσόμενα στρώματα από κολοκυθάκια και πατάτες σε φέτες. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Τελειώστε με ένα στρώμα από κολοκυθάκια. Αδειάστε στο ταψί το μείγμα που έχετε ήδη φτιάξει.

4. Πασπαλίστε το τριμμένο τυρί . Ψήστε στο φούρνο για 35-40 λεπτά στους 200 ° C μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες.



4 ???????



1???? 5?????



Συστατικά

- 125ml ρόφημα σόγιας Alpro φυσική γεύση
- 125ml φυτική κρέμα σόγιας για μαγειρική
- 500g πατάτες
- 1 κουταλιά της σούπας μαργαρίνη
- 1 κολοκύθι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 2 φύλλα δάφνης
- 100g τυρί
- μαύρο πιπέρι & αλάτι

Παρασκευάζεται από

Κρέμα μαγειρικής σόγιας Alpro

