**Soya – makaronipudding**

2 dl soyabønner

1 dl cashewnøtter

1 dl vann

2 løk

1 fedd hvitløk

2 ts salt

2 ts buljongpulver

1 ts paprikapulver

200 g makaroni (ukokt og gjerne knust)

1. Soyabønnene bløtlegges minst ett døgn og kokes i 2-3 timer
2. Cashewnøtter og vann hurtigmikses til «fløte»
3. Bønner, løk og hvitløk kjøres til jevnt i foodprosessoren
4. Tilsett makaroni, salt og buljong, paprikapulver og cashewfløten
5. Ha halvparten av farsen i en smurt ildfast form eller i en brødform kledd med bakepapir
6. Skjær sviskene i strimler og stø dem utover farsen
7. Ha på resten av røren
8. Stekes i 1 time ved 180 C

Godt med tomatsaus, potet og grønnsaker til

