

Maria Emmerich – intervju (Breckenridge 2017) – förhandstitt 2

Maria Emmerich: Mina barns favorit är proteinlasagnen. Det är mycket enklare än vanlig lasagne. Man behöver inte koka plattorna. Man använder bara ekologiskt smörgåskött i tunna skivor som lasagneplattor. Konsistensen blir väldigt lik pasta. Jag är en väldigt upptagen person. Många säger sig inte ha tid att laga mat, men då kanske man får lov att prioritera om lite. Jag hemundervisar dessutom mina barn, så jag har definitivt inte tid, men när jag väl får tid så tänker jag framåt. När jag väl gör proteinlasagne så gör jag fyra stycken och fryser in tre av dem ogräddade. Så på jåktiga dagar ställer jag bara in en i ugnen – frusen – med en timer så att den är färdig till middagstid. Jag låter ugnen göra jobbet.