



Vegán Lasagne

🕒 70–85 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 Először hámozzuk meg a hagymát és a fokhagymát és vágjuk apróra őket.
- 2 A következő lépésben tegyük egy kis olívaolajat egy serpenyőbe és dinszteljük meg a hagymát, a fokhagymát és a zöldségeket. Majd keverjük bele a paradicsomsűrítményt és főzzük egy rövid ideig. Adjuk hozzá az oregánót, a majorannát és a passatát, majd főzzük lassú tűzön 10 percig. Rendszeresen kevergessük és ízesítsük egy csipet sóval és borssal.
- 3 Pirítsuk meg a növényi alapú húshelyettesítőt egy kevés olajon, majd keverjük bele a raguba. Főzzük együtt legalább 20 percig.
- 4 A vegán besamel szószhoz melegítsünk fel egy kis olívaolajat egy kis edényben és adjuk hozzá a lisztet. Pirítsuk egy kis ideig, majd keverjük hozzá a zabitalt, amíg csomómentes nem lesz.
- 5 Forraljuk fel a szószot, majd sűrítsük be élesztőpehellyel és ízesítsük szerecsendióval, sóval és borssal.
- 6 Egy sütőedénybe felváltva rétegezzük a lasagne lapokat, a szószot, és a besamelt. Fejezzük be egy réteg besamel szósszal és szórjuk meg növényi sajttal.
- 7 Lefedve süssük a sütőben 45-50 percig 180 fokon. Majd tálaljuk frissen aprított bazsalikkal.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Növényi alapú darált húshelyettesítő
2 gerezd	Fokhagyma
1 db	Fehér hagyma
500 ml	Passata (passzírozott paradicsom)
2 evőkanál	Paradicsomsűrítmény
3 evőkanál	Olívaolaj
1 evőkanál	♦ Majoranna, morzsolt
2 evőkanál	♦ Oregánó, morzsolt
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Tarkabors, egész
400 g	Felkockázott zöldség (cukkini, répa, paprika, póréhagyma)
1 csésze	Friss bazsalikom
25 g	Liszt
350 ml	Zabtej (nem édesített)
0.5 teáskanál	♦ Szerecsendió, egész
2 evőkanál	Élesztőpehely
1 csomag	Lasagne tészta
1	Sütőedény
150 g	Reszelt növényi sajt

