

VEGAN LASAGNE



4 personen



1 uur

INGREDIËNTEN SAUS

- 1 ui
- 4 tenen knoflook
- 2 stengels bleekselderij
- 1/2 aubergine
- 2/3 courgette
- 120g champignons
- 10 takjes basilicum
- Peper & zout
- 2el tomatenpuree
- 800g tomaten uit blik
- 1el balsamicoazijn
- 100g vegan gehakt*

INGREDIËNTEN BECHAMEL

- 500ml plantaardige melk
- 75g boter
- 75g bloem
- 1 witte ui
- 1/2tl peper
- Nootmuskaat
- 1/4 groentebouillonblokje
- 3el edelgistvlokken
- handje geraspte vegan kaas (optioneel)

OVERIG

- 12 lasagnebladen (zonder ei)
- Rechthoekige/vierkante ovenschaal

VEGAN LASAGNE

BEREIDING

1. Doe voor de bechamelsaus de plantaardige melk in een pan. Haal de schil van de witte ui en snijd in grove stukken. Voeg de ui samen met de peper, nootmuskaat en het groentebouillonblokje toe aan de melk. Zet op laag vuur terwijl je de saus maakt.
2. Snipper de rode ui, hak de knoflook fijn en snijd de bleekselderij in kleine stukjes. Verhit olijfolie in een pan en doe dit erbij.
3. Scheur de basilicumblaadjes van de takken. Doe de takjes in de pan. Snijd of scheur de blaadjes klein en doe deze ook in de pan. Voeg zout en peper toe naar smaak. Bak ongeveer 3 minuten.
4. Snijd de courgette en aubergine in kleine blokjes. Snijd de champignon in plakjes. Voeg de groenten toe aan de pan en bak ongeveer 5 minuten.
5. Voeg het vegan gehakt toe en bak 2 minuten mee.
6. Blus af met balsamicoazijn.
7. Voeg de tomaten uit blik en de tomatenpuree toe en laat ongeveer 15 minuten pruttelen. Verwarm ondertussen de oven voor op 200graden en maak de beschamelsaus af:
8. Smelt de boter in een nieuw pannetje en voeg het bloem toe. Blijf goed roeren. Er ontstaat een dikke massa als het goed is.
9. Vis de ui uit de plantaardige melk en voeg beetje voor beetje de melk toe aan de bechamelsaus. Blijf goed roeren. Herhaal tot er een romige bechamelsaus ontstaat. Voeg de edelgist toe en roer door de saus. Haal van het vuur.

VEGAN LASAGNE

BEREIDING

10. Tijd om de lasagne te bouwen: schep een klein beetje van de saus op de bodem van de ovenschaal. Dit zorgt ervoor dat ook de onderste laag van de lasagnebladen gaart. Leg er vervolgens lasagnebladen op. Schep nu een mooie laag saus op de bladen en verspreidt dit over alle bladen. Doe hetzelfde met een beetje bechamelsaus. Dek af met lasagnebladen. Herhaal dit proces tot de schaal bijna tot de rand gevuld is (laat ongeveer 0,5-1cm over). Schep op de laatste laag lasagnebladen een beetje saus en eindig met veel bechamelsaus. Strooi hier overheen eventueel nog wat plantaardige geraspte kaas.

11. Zet in de oven voor 20 minuten*. Prik daarna met een vork in de lasagne. Voelen de bladen nog hard? Laat de lasagne dan nog even in de oven staan tot deze zacht zijn. Zijn de bladen mooi gegaard? Eet smakelijk!

** Ik vind het vegan gehakt van AH eigen merk lekker (en goedkoop!)*

*** De tijd in de oven is afhankelijk van het type lasagnebladen dat je gebruikt. Check daarom ook even de verpakking van je lasagnebladen.*