



Vegan lasagne bolognese met topping

met vegan gehakt en soja-béchamel



ca. 1,5u



2 personen

Een klassieke lasagne is voor velen het ultieme soulfood – het vult goed en tovert gegarandeerd een glimlach op het gezicht van groot en klein. Het was dus slechts een kwestie van tijd voordat we een plantaardig recept zouden bedenken. En hij is goed geworden! Vegan gehakt, groentemix en champignons vullen de tomatensaus, terwijl de béchamel met sojaroomb wordt gemaakt. De krokante panko maakt je ovengerecht af!

Wat je van ons krijgt

- 400g mosselgroenten ⁹
- 400g champignonplakjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g vegan gehakt ⁶
- 500g tomatenpassata
- 400ml sojaroom ⁶
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 250g lasagnebladen ¹
- 1 teen knoflook
- 50g panko ¹
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 6el plantaardige boter
- 2½el bloem ¹
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan of wok
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- maatbeker
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 826kcal, vet 38.4g, koolhydraten 92.0g, eiwit 25.5g



1. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 2el plantaardige boter (of evt. olijfolie). Bak de **mosselgroenten** en de **champignonplakjes** 4-6min, tot de **groenten** een beetje geslonken zijn.



2. Bolognese maken

Breng 500ml water aan de kook in een waterkoker. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in het gekookte water. Verhit de **groenten** op hoog vuur. Voeg het **gehakt** toe zodra de pan heet is en bak het in ca. 3min mooi bruin. Schenk **250ml bouillon** en de **tomatenpassata** erbij. Laat de **bolognese** ca. 10min zachtjes koken op middelhoog vuur. Roer regelmatig.



3. Béchamelsaus maken

Verwarm een middelgrote kookpan met 2el plantaardige boter (of olijfolie) op middelhoog vuur. Roer 2½el bloem erdoor en bak ca. 2min. Meng de **sojaroom**, de **rest van de bouillon**, de **misopasta**, de **kruidentmix**, ½tl mosterd en een snuf zout. Voeg dit toe aan de bloem. Laat ca. 5min sudderen tot de **béchamel** vloeibaar en romig is. Breng op smaak met flink wat peper en een snuf zout.



4. Lasagne bakken

Verdeel ⅓ van de **bolognese** over de bodem van een ovenschaal. Verdeel ¼ van de **béchamel** erover en bedek met **3-4 lasagnebladen**. Herhaal dit 2 keer en bedek de bovenste **lasagnebladen** met een laatste laagje **béchamel**. Bak de **lasagne** in het midden van de oven in 25-30min goudbruin. **Tip:** dek af met aluminiumfolie als de **lasagne** te droog wordt.



5. Topping roosteren

Pel de **knoflook** en snijd fijn. Veeg de pan schoon en verhit 'm op middelhoog vuur met 2el plantaardige boter of olijfolie. Bak de **knoflook** ca. 30sec. Voeg de **panko** en een snuf zout toe en rooster de **panko** in ca. 3min goudbruin. Roer regelmatig.



6. Basilicum scheuren

Pluk de **basilicumblaadjes** en scheur ze grof. Bestrooi de **lasagne** met de **pankotopping** en de **basilicum**. Snijd de **lasagne** in stukken en verdeel over borden. **Tip:** laat de **lasagne** voor het snijden ca. 20min afkoelen zodat het niet uit elkaar valt. Met dit recept maak je 4 porties.