MARLEY SPOON

XXL: Vegan lasagne bolognese

met haver-béchamel en pankotopping

ca. 1,5u 2 personen

Een klassieke lasagne is voor velen het ultieme soulfood. En ook puur plantaardig is lasagne super lekker! Vegan gehakt, groente en champignons vullen de tomatensaus, terwijl de béchamel met haverroom wordt gemaakt. De krokante panko maakt je ovengerecht af. En zo fijn dat dit XXL-recept genoeg is voor twee keer zoveel porties!

Wat je van ons krijgt

- 450g verse groentemix
- 400g champignonplakjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g vegan gehakt [6]
- 500g tomatenpassata
- 400ml haverroom
- 25g misopasta [1,6]
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 250g biologische 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.

Kooktip
Met dit recept maak je 4 porties.

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

Voedingswaarde per portie
calorieën 818kcal, vet 36.4g, koolhydraten 97.2g, eiwit 23.1g

1. Groente 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 olijfolie. Bak de **groentemix** en de **champignons** 4-6min, tot de **groente** een beetje geslonken is.

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 **groente** 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 **haverroom**, de **rest van de bouillon**, de **misopasta**, de **kruidenmix**, ½tl mosterd en een snuf zout. en voeg 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 en hak de **knoflook** 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.