



Vegán lasagne



4 adag



85 perc



560 kcal

HOZZÁVALÓK

- 1 hagyma
- 2 fokhagymagerezd
- olivaolaj
- 200 g tofu
- 2 ek paradicsomszószt
- 500 g kockára vágott paradicsom (konzerv)
- 2 ek vegan margarin
- 3 ek liszt
- 500 ml szójatej
- szercsendió örölt
- só, bors
- 250 g lasagne lap (tojás nélküli)
- 125 g reszelt vegán sajt
- oregánó

ELKÉSZÍTÉS

Aprítsuk fel és pároljuk meg olajon a hagymát és a fokhagymát.

Törjük össze villával a tofut és adjuk a hagymához.

Majd adjuk hozzá a paradicsomszószt és konzerv paradicsomot és hagyjuk főni 15 percig.

Közben egy lábasba olvasszuk fel a vaját, adjuk hozzá a lisztet és rövid ideig pirítsuk, lassan öntsük fel a tejjel és kb. 7-10 percig főzzük, amíg össze nem sűrűsödik, ízelsítsük sóval, borssal, szercsendióval.

Osszalssunk el 2 ek szószt egy hőálló tál alján, tegyük rá a tofus réteget, majd a lasagne lapot.

Folytassuk a rétegelést, végül a fehér szósszal zárjuk. Szórjuk meg sajttal és oregánóval. Majd 220 fokon 45 percig süssük, amíg aranybarna nem lesz.