

Lasagne vegan

pro 6 porcí

kupované suché (cca 500 g), chlazené nebo doma vyrobené lasagne

na bešamel:

100 g oleje

100 g hladké mouky

1 litr rostlinného mléka

sůl (asi 2 lžičky) nebo kostka zeleninového bujonu

strouhaný muškátový oříšek

na tomatovou omáčku:

1 cibule nakrájená na kostičky

olej (nejlépe s přidavkem trošky oleje z naložených sušených rajčat)

1 uzené tofu nahrubo nastrouhané

1 natural tofu rozdrobené

2 lžíce krájených sušených rajčat v oleji

2 lžičky koření "Bejby špagety" nebo podobné chuti

4 lžíce sojové omáčky

2 plechovky loupaných drcených rajčat

menší rajčatový protlak

500 pasírovaných rajčat (například z tetrapackové krabičky nebo domácích)

po 2 polévkových lžících sušeného koření: oregano, bazalka, tymián

Začneme bešamelovou omáčkou: z oleje a mouky si připravíme světlou jíšku, kterou pečlivě rozmícháváme v postupně přiléváním mléce. Ochutíme čerstvě nastrouhaným muškátovým oříškem a solí. Necháme chvilku projít varem a odstavíme. Pak připravíme tomatovou omáčku: v hlubší pánvi si na oleji zesklivatíme cibulku, přidáme tofu a orestujeme ho. Ochutíme kořením na špagety, přidáme protlak, drcená i pasírovaná rajčata, přivedeme k varu, nakonec vmícháme sušené bylinky, dochutíme. Celková chuť by měla být výraznější než k běžnému podávání, aby výsledný pokrm nebyl nevýrazný. Do vhodné nádoby dáme na dno vrstvu bešamelu, poklademe jednou vrstvou lasagní. Pak obě omáčky smícháme a už můžeme střídat vrstvu omáčky a těstovin. Končíme omáčkou.

Nádobu před pečením překryjeme víkem nebo alobalem a dáme na 180°C péct na 30 minut, odkryté ještě cca 15 minut dopečeme. Povrch před podáváním sypeme lahůdkovým droždím či čerstvými bylinkami podle chuti.

Tip: Lasagne můžeme ještě obohatit pokrájenými olivami nebo žampiony či čímkoliv dobrým, co máme v lasagních rádi...