



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 55 min | **Bereidingstijd:** 45 min | **Totale bereiding:** 100 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Spelt](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Lasagne met seitan en kaassaus zonder kaas, vegan en lactosevrij

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Spelt
- Olijfolie
- 1 grote ui
- 3 teentjes knoflook
- 3 Wortelen
- 1 Selderij
- 1 Prei
- 1 Wortelpeterselie
- Liquid Smoke Aroma
- 800g tomaten in blik
- 2el tomatenpuree
- 300ml groentebouillon
- 150ml vegan rode wijn
- 1el kokosbloesemsuiker (Amanprana Gula Java Brut)
- 2el oregano

- Lactosevrije lasagnevellen
- Amandelroom

Voor de vegan kaassaus

- 150g jonge aardappelen
- 60g wortelen
- 1 ui
- 250ml water
- 60g tahin (sesampasta)
- 2 teentjes knoflook
- 1tl mosterd
- 1tl fleur de sel (Amanpranal)
- ½tl peper
- 1tl limoensap
- ¼ tl chilioeder
- 100ml olijfolie (Verde Salud Amanprana)
- 4el gistvlokken
- 1 snuifje saffraan (Amanprana)

Bereiding

Begin met de vegan kaassaus.

1. Zet een pan water op tot deze zachtjes kookt.
2. Snijd de aardappelen, de wortelen en de ui in kleine blokjes en voeg deze toe in de pan.
3. Wacht tot de groenten gaar zijn en pureer het geheel vervolgens samen met de andere ingrediënten totdat het er als vloeibare kaas uitziet.
4. Wanneer het geheel te vast blijkt, voegt er dan nog iets meer olijfolie aan toe. Wanneer deze te vloeibaar is, voeg dan nog gistvlokken toe en pureert verder.
5. Schuif het eindresultaat vervolgens even opzij.

Seitan gehakt maken:

1. Snijd de seitan in stukken en draai deze door een gehaktmolen, snijd de seitan in heel kleine stukjes of gebruik de hakfunctie van een keukenrobot om een mooi seitan gehakt te verkrijgen.
2. Voeg naar smaak enkele druppels liquid smoke aroma toe en vermeng deze in het seitan gehakt.

Groenten bereiden voor de lasagne:

1. Was en maak zowel de groenten als de knoflook schoon en snijd alles in kleine blokjes.
2. Warm een beetje olijfolie op in een pan en schroei de groenten daarin in ca. 5 minuten lang dicht, totdat je een lichtbruine kleur ziet verschijnen.
3. Voeg vervolgens het gehakt van seitan toe en laat alles gedurende nog eens 8 à 10 minuten bakken.
4. Voeg daarna peper en zout toe, alsook rode wijn, suiker en oregano en laat alles 10 minuten koken.
5. Zet het vuur vervolgens op lage stand en laat het eindresultaat nog eens 20 minuten sudderen.
6. Neem de pan daarna van het vuur en laat alles een nacht trekken.

De lasagne:

1. Breng de volgende dag de lasagnevellen, de vegan kaassaus en de amandelroom in lagen aan in een vuurvaste ovenschaal en werk af met een laatste laag seitan gehaktsaus met daarbovenop de vegan kaassaus.
2. Laat het geheel ten slotte 40 à 45 minuten bakken in een op 180 °C voorverwarmde oven en dien het eindresultaat vervolgens meteen op. Smakelijk eten!