



Lasagne med spenat & vegansk ricottacrème

Antal: recept_2019_03_24

Denna vegansk lasagne är allt man vill ha i en lasagne, den är krämig, med en smakrik tomatsås och har perfekta lager! Ricottacrèmen är gjord av silkestofu blandat med mandlar och gör denna lasagne saftig och silkeslen på tungan.

Pris: 1 kr

Sås:

3 burkar hela tomater (å 400g)
2 gula lökar
4 klyftor vitlök
3 msk tomatpuré
2 msk färsk persilja
1 näve färsk basilika
1 msk oregano, 1 msk vitlökspulver, 1 msk lökpulver, 0.5 msk timjan, 2 tsk sambal oelek, salt, peppar
0.5 tsk olja

Ricottacrème:

400 g silkestofu
2 dl mandelmjöl
3 msk näringsjäst
2 msk citronjuice
Salt, peppar

Lasagneplattor (jag använder glutenfria av majs & ris)
300 g spenat

Finhacka löken och pressa vitlöken. Stek dem i oljan tills det börjar dofta ljuvligt och löken börjar bli genomskinlig. Tillsätt tomaterna och kryddorna, men vänta med de färska örterna till slutet. Täck över pannan och låt såsen puttra i ca 15 minuter. Rör om då och då.

Under tiden såsen kokar, pressa sönder tomaterna så de blir en del av såsen. Tillsätt tillsist örterna och rör om.

Medan såsen kokar kan du göra ricottacrèmen. Lägg alla ingredienser i en liten matberedare eller mixer och mixa tills du får en jämn, slät sås.

Hetta upp en stekpanna och stek spenaten i en skvätt vatten tills vätskan i bladen försvunnit och spenaten grymt markant i storlek. Krydda med lite salt och peppar.

Ta fram en ugnssäker form och börja sätta ihop din lasagne. Börja med ett lager av tomatsåsen, följt av ett lager ricottacrème, ett lager spenat och sist lasagneplattorna. Upprepa tills du får slut på fyllning. Det översta lagret ska vara tomatsås.

Tillaga lasagnen mitt i ugnen i ca 25-30 min i 225 grader. Sedan lär din lasagne klar att servera.