

Χειμωνιάτικος μουςακάς (vegan)

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 1 ώρα **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 35X25εκ.

Υλικά για τη στρώση λαχανικών & τον κιμά:

- 1 δόση [ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΚΙΜΑΣ ΣΟΓΙΑΣ](#)
- 2 μεγάλες γλυκοπατάτες, κομμένες σε φέτες (κατά μήκος) πάχους 1,5-2 εκ.
- 300 γρ. μανιτάρια Portobello, σε χοντρές φέτες (περίπου 3 Portobello)
- 4-5 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- ½ κ.γ. σκόρδο σκόνη
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη μπεσαμέλ & την επικάλυψη:

- 100 γρ. ελαιόλαδο
- 100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 λίτρο φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη, σε θερμοκρασία δωματίου
- μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 1 συσκευασία [PARVEGANO Savory & Nutty](#) (90γρ.)
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε μια δόση [ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΚΙΜΑΣ ΣΟΓΙΑΣ](#) ή κάποιο άλλο χορτοφαγικό κιμά της επιλογής μας.

2) Ετοιμάζουμε τα λαχανικά. Βάζουμε τις γλυκοπατάτες και τα μανιτάρια σε μια στρώση σε ταψί φούρνου (ενδεχομένως να χρειαστούν πάνω από ένα) περασμένο με λαδόκολλα, αλείφουμε με ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, φυλλαράκια θυμαριού και σκόνη σκόρδου.

2) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις, για περίπου 25 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν λίγο χρώμα.

3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα, για 2-3 λεπτά μέχρι να ψηθεί και να ξανθύνει ελαφρώς.

4) Σταδιακά προσθέτουμε το φυτικό ρόφημα, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα για να μην σβολιάσει. Το ρίχνουμε όλο, προσθέτουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε. Χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε με το σύρμα, για 7-8 λεπτά, μέχρι να πήξει.

5) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε 3 γεμάτες κ.σ. [PARVEGANO Savory & Nutty](#) και ανακατεύουμε.

6) Αλείφουμε ένα σκεύος ή ταψί με λίγο ελαιόλαδο και στρώνουμε τις γλυκοπατάτες και ταμανιτάρια εναλλάξ εδώ κι εκεί καλύπτοντας τα κενά. Πιέζουμε ελαφρά και απλώνουμε ομοιόμορφα τον κιμά σόγιας.

7) Καλύπτουμε με τη μπεσαμέλ, ισιώνουμε την επιφάνειά της και πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο [PARVEGANO Savory & Nutty](#). Ψήνουμε τον μουςακά σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για περίπου 30 λεπτά. Βγάζουμε, αφήνουμε να σταθεί για τουλάχιστον 30 λεπτά και σερβίρουμε.