

# Μανιτάρια πορτομπέλο benedict με σπανάκι & vegan hollandaise σκόρδου

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

## Υλικά για τα benedict:

- 4 μανιτάρια πορτομπέλο
- 1 κ.σ. καπνιστή πάπρικα (ή γλυκιά πάπρικα)
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 500 γρ. σπανάκι, καθαρισμένο & χοντροκομμένο
- ½ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- Ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι
- 4 φέτες ψωμί, φρυγανισμένες
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

## Υλικά για την vegan hollandaise σκόρδου:

- 3 κ.σ. φυτικό βούτυρο ή λάδι καρύδας
- 2 ½ κ.σ. αλεύρι
- 350 γρ. φυτικό ρόφημα (αμυγδάλου, σόγιας, βρώμης κτλ) σε θερμοκρασία δωματίου
- 3 κ.σ. διατροφική μαγιά
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 2 κ.σ. [Hellmann's Vegan Mayo Garlic](#)
- 1 κ.γλ. κουρκουμάς
- 1 κ.γλ. μουστάρδα
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τα μανιτάρια. Τα καθαρίζουμε με ένα υγρό πανάκι ή τα ξεφλουδίζουμε, αφαιρούμε το κοτσάνι και τα ακουμπάμε με την εσωτερική μεριά προς τα πάνω σε ταψί που έχουμε στρώσει λαδόκολλα. Ραντίζουμε με 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με την καπνιστή πάπρικα.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C στις αντιστάσεις για 20-25 λεπτά.

2) Συνεχίζουμε με το σπανάκι. Βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά και μόλις κάψει καλά ρίχνουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι. Σοτάρουμε για 1-2 λεπτά και προσθέτουμε στο τηγάνι το σπανάκι και αλατοπιπερώνουμε. Σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ή μέχρι να μαραθεί ελαφρώς. Προσθέτουμε τον άνηθο, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, ανακατεύουμε, κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη.

3) Εντωμεταξύ φρυγανίζουμε το ψωμί και ετοιμάζουμε την vegan hollandaise σκόρδου. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι λιώνουμε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το αλεύρι, και ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα, για 2-3 λεπτά μέχρι να ψηθεί και να ξανθύνει ελαφρώς. Προσθέτουμε το φυτικό ρόφημα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να πήξει ελαφρώς η σάλτσα.

4) Χαμηλώνουμε τελείως την φωτιά και προσθέτουμε στην κατσαρόλα το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και την [Hellmann's Vegan Mayo Garlic](#). Ανακατεύουμε για ένα λεπτό προσθέτουμε τον κουρκουμά και την μουστάρδα και κατεβάζουμε από τη φωτιά.

5) Για να σερβίρουμε τα benedict ακουμπάμε τις φέτες ψωμιού στα πιάτα, μοιράζουμε το σοταρισμένο ψωμάκι και ακουμπάμε από ένα πορτομπέλο σε κάθε μερίδα. Σερβίρουμε με hollandaise και σερβίρουμε.