



Λαζάνια με λαχανικά & βελούδινη μπεσαμέλ κάσιους

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20-25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5-10 λεπτά **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 30X25 εκ.

Φυλάσσουμε τα λαζάνια στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για τη μπεσαμέλ:

400-450 ml ζωμός λαχανικών

150 γρ. Κάσιους βούτυρο WILD SOULS

½ κ.γλ. μοσχοκάρυδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη γέμιση:

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο

1 καρότο, ψιλοκομμένο

500 γρ. μανιτάρια λευκά, κομμένα σε φέτες

500 πορτομπέλο, ψιλοκομμένο

½ μικρό κουνουπίδι, ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες

1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

1 κ.γλ. Italian mix ή ½ κ.γλ. ξερή ρίγανη & ½ κ.γλ. ξερό θυμάρι

200 γρ. φυτικό λευκό τυρί, θρυμματισμένο ή άλλο λευκό τυρί της επιλογής μας

Υλικά για τα λαζάνια:

500 γρ. λαζάνια

100-200 γρ. φυτικό τυρί, τριμμένο ή άλλο τυρί της επιλογής μας

Εκτέλεση :

1) Σε ένα μικρό κατσαρολάκι βάζουμε τον ζωμό και τον αφήνουμε σε μέτρια φωτιά να ζεσταθεί αλλά όχι να βράσει.

2) Προσθέτουμε το **Κάσιους βούτυρο WILD SOULS**, το μοσχοκάρυδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Αφήνουμε να



σιγοβράσει για 5-10 λεπτά και μόλις πήξει ελαφρώς αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη.

3) Σε μία μεσαία κατσαρόλα βάζουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σέλερι και το καρότο και σοτάρουμε για 5 λεπτά μέχρι να μελώσουν. Προσθέτουμε ταμανιτάρια και το κουνουπίδι, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά μέχρι να χάσουν τα πολλά υγρά τους για 6-8 λεπτά.

4) Προσθέτουμε στα λαχανικά το σκόρδο, την πάπρικα, το italian mix, το λευκό τυρί και 2 κ.σ. μπεσαμέλ, ανακατεύουμε, σοτάρουμε για 1-2 λεπτά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

5) Λαδώνουμε ελαφρώς ένα πυρίμαχο σκεύος. Βάζουμε 2 κ.σ. μπεσαμέλ και τις απλώνουμε στον πάτο, τοποθετούμε ομοιόμορφα τα λαζάνια και τα καλύπτουμε με τη μισή γέμιση. Απλώνουμε μία δεύτερη στρώση λαζάνια, την υπόλοιπη γέμιση, καλύπτουμε με τα τελευταία λαζάνια και την μπεσαμέλ κάσιους και πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί.

6) Ψήνουμε τα λαζάνια σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για 30 λεπτά ή έως η μπεσαμέλ να χρυσαφίσει. Αφήνουμε για 5-10 λεπτά να κρυώσουν και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.