



Λαχταριστός γύρος μανιταριών

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-50 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

Υλικά για την μαρινάδα:

5 κ.σ. Hellmann's Mild Mustard

1 κ.γλ. πελτέ ντομάτας
2 κ.σ. σάλτσα σόγιας
2 κ.γλ. καπνιστή ή γλυκιά πάπρικα
1 κ.γλ. ρίγανη
½ κ.γλ. σκόνη σκόρδο
1 κ.σ. σιρόπι αγαύης ή σφενδάμου ή μέλι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για τον γύρο:

500 γρ. μανιτάρια πλευρώτους (ιδανικά να είναι μεγάλα σε μέγεθος)
1 μικρό λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε χοντρές ροδέλες
1 πιπεριά Φλωρίνης, κομμένη σε μεσαία κομμάτια

Υλικά για την σως:

4 κ.σ. Hellmann's Vegan Mayo

1 ½ κ.σ. Hellmann's Mild Mustard

1 σκελίδα σκόρδο ή ½ κ.γλ. σκόνη σκόρδο
2 κ.γλ. σιρόπι αγαύης ή maple syrup ή μέλι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε την [Hellmann's Mild Mustard](#), 3 κ.σ. ελαιόλαδο, τα υπόλοιπα υλικά την μαρινάδας, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα σύρμα. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, τα κρεμμύδια και τις πιπεριές και ανακατεύουμε πολύ καλά με τα χέρια, έτσι ώστε να πάει η μαρινάδα παντού. Βάζουμε το μπολ με το περιεχόμενο του στο ψυγείο για 30 λεπτά.



- 2) Σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα ακουμπάμε ένα μανιτάρι, τοποθετούμε από πάνω μία πιπεριά και μία ροδέλα κρεμμυδιού, τα καρφώνουμε με 3-5 ξυλάκια για σουβλάκι και επαναλαμβάνουμε την διαδικασία μέχρι να τελειώσουν όλα τα μαριναρισμένα λαχανικά, αν μας έχει περισσέψει μαρινάδα την κρατάμε στην άκρη. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C, στις αντιστάσεις για 40-50 λεπτά.
- 3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη σως. Σε μικρό μπολ ρίχνουμε τη [Hellmann's Vegan Mayo](#) τη [Hellmann's Mild Mustard](#), το σιρόπι αγαύης, το σκόρδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε.
- 4) Ρίχνουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι 2-3 κ.σ. και μόλις ζεσταθεί βάζουμε τις πίτες και τις ψήνουμε για 2 λεπτά από κάθε πλευρά.
- 5) Αφαιρούμε το ταψί με τα μανιτάρια και με ένα μαχαίρι κόβουμε κάθετα, έτσι ώστε να έχουμε λεπτά κομμάτια, γύρου μανιταριών. Αν θέλουμε επιστρέφουμε τα μανιτάρια στο φούρνο και συνεχίζουμε το ψήσιμο έτσι ώστε να ξεροψηθούν και τα εσωτερικά των μανιταριών.