Zapiekanka ratatouille pod wegańskim beszamelem

wegeweda

Polecane na: **danie główne, zapiekanki**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

cukinia - 2 szt.
bakłażan - 2 szt.
pomidor - 5 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 3 ząbek
przecier pomidorowy - 500 ml
suszone oregano - 1 łyżeczka
suszona bazylia - 1 łyżeczka
suszony tymianek - 1 łyżeczka
sól i pieprz - do smaku
olej kokosowy - 2 łyżka
płatki drożdżowe - trochę
Składniki na sos beszamelowy: -
olej kokosowy - 1 łyżka
mleko sojowe - 1 łyżka
mąka ryżowa - 2 łyżka
gałka muszkatołowa - 1/2 łyżeczka
sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

*ilość składników warzywnych zależy od tego, jak ścisło poukładasz warzywa w formie. Jest więc dowolna i możesz ją dostosować do swoich upodobań

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oleju. Dodaj starty na tarce lub przeciśnięty przez praskę czosnek. Dolej przecier pomidorowy oraz przyprawy: oregano, bazylię, tymianek. Doprowadź do wrzenia i zredukuj sos, aż stanie się gęsty.

KROK 2: Na dno formy do zapiekania wylej kilka łyżek sosu pomidorowego. Naprzemiennie, w pionie i ścisło układaj warzywa: bakłażan, cukinia, pomidor, bakłażan cukinia, pomidor itd. Kolejność możesz zmienić wedle upodobań:). Na koniec polej pozostałą częścią sosu pomidorowego.

KROK 3: Włóż formę do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni.

KROK 4: W tym czasie przygotuj sos beszamelowy. W małym rondelku rozgrzej olej i dodaj mąkę. Wymieszaj dokładnie trzepaczką i pilnuj, aby nie powstały grudki. Cały czas mieszając, powoli i stopniowo dolewaj mleko. Dodaj przyprawy: gałkę muszkatołową, pieprz, sól i mieszaj aż sos zgęstnieje.

KROK 5: Po około 30 minutach wyciągnij zapiekankę z piekarnika i sprawdź, czy warzywa są miękkie. Jeśli tak, polej zapiekankę sosem beszamelowym i posyp płatkami drożdżowymi. Włóż do piekarnika jeszcze na około 15 minut na

wyższy poziom z opcją grill i zapiecz, aż pięknie się zrumieni.