

Vegan 'open lasagne'

Een vegan 'open lasagne' met pompoen, rijstvellen, gebakken kastanjechampignons, walnoten geroosterd in walnotenolie, granaatappel, gekarameliseerde sjalot en gekonfijte cherrytomaatjes.

Kerst hoeft niet altijd vlees, vis en gevogelte te zijn. Met dit vegan gerecht steel jij de show. Stap voor stap gaan we er doorheen. Met een goede mise-en-place kan ook jij een geheel vegan en duurzaam gerecht op tafel zetten.

Ingrediënten

Voor 3 à 4 personen

- 1 pak rijstvellen (+/- 8 stuks)
- 1 flespompoen
- 8 el olijfolie
- 300 gram kastanjechampignons
- 5 el walnotenolie
- 250 gram walnoten
- 1 stuk granaatappel (groot)
- 8 kleine sjalotjes
- 350 gram cherrytomaatjes
- 2 tenen knoflook
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 2 el bruine suiker
- peper en zout naar smaak



Bereiding

Snijd de pompoen met schil in mooie dunne plakjes. Snijd ook de champignons in plakjes. Frituur de rijstvellen in kleine stukjes van 10 á 12 centimeter, 1 minuut op 170 graden. Schil de sjalotjes en bak deze met knoflook en kruiden aan tot ze goudbruin zijn. Blus ze af met wat water en voeg suiker, peper en zout toe. Laat dit karamelliseren. Konfijt de cherrytomaten in je favoriete olie op zeer laag vuur met knoflook, kruiden, peper, zout en een klein beetje suiker. Bak de champignons in walnootolie goudbruin. Haal de granaatappelpitjes uit het vruchtvlees. Gaar de pompoen in de oven of grillpan en breng op smaak met walnootolie, peper en zout. Voeg op het laatst de walnoten toe aan de gebakken champignons en voeg als het droog aanvoelt nog een beetje walnootolie toe.

Pak een mooi groot en rond bord en leg hier 2 á 3 plakjes pompoen op. Gevolgd door wat walnootjes, champignons, sjalotjes en granaatappelpitjes. Maak een volgend laagje lasagne door middel van een paar stukjes rijstvel. Begin weer met de eerste stap en herhaal tot een mooie hoogte (bouw niet te hoog, dan valt het allemaal om). Op deze manier krijg je een torentje van alle smaken en ingrediënten. Plaats rondom het torentje de cherrytomaatjes.

Garneer met wat rozemarijn, tijm en eventueel knoflook die je had meegebakken. Ook een beetje bieslook of tuinkers doet het leuk. Een beetje walnootolie doet ook wonderen! Zo heb je een 100% vegan 'open lasagne' die een ware smaakexplosie in je mond teweeg brengt. Ook met kerst!