

Vegan dumpling lazanya

toplam süre **60 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 45 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.911 kJ / 696 kcal

Yağ: **30 gr** Protein: **37,4 gr**
Karbonhidrat: **63,8 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Mercimekli bolognese için:

1	adet küçük boy soğan
1	diş küçük boy sarımsak
80 gr	kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
100 gr	kestane mantarı
80 gr	körpe ıspanak
20 gr	güneşte kurutulmuş domates
200 gr	doğranmış konserve domates
100 ml	su
4 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
0,25 tatlı kaşığı	pul biber
0,25 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber

Kajulu tofu sosu için:

30 gr	kaju fıstığı (suda bekletilmiş)
80 ml	bitkisel süt
1 yemek kaşığı	fıstık ezmesi
60 gr	ipeksi tofu
3 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
1 tatlı kaşığı	besin mayası
3 tutam	muskat rendesi
4 tutam	taze çekilmiş karabiber
2	adet büyük boy domates
12	adet buharda pişirmeye

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 adet küçük boy soğan - 1 diş küçük boy sarımsak - **80 gr** kırmızı mercimek - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **100 gr** kestane mantarı - **80 gr** körpe ıspanak - **20 gr** güneşte kurutulmuş domates - **200 gr** doğranmış konserve domates - **100 ml** su - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **0,25 tatlı kaşığı** pul biber - **0,25 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın ve bir tencerede Kikkoman Sesame Oil ile mercimeklerle birlikte kavurun. Kestane mantarlarını dilimleyin, ıspanakla birlikte ekleyin ve kısa bir süre soteleyin. Güneşte kurutulmuş domatesleri ince ince doğrayıp konserve domatesler ve su ile birlikte tencereye ilave edin. Kaynamaya bırakın ve yaklaşık 15 dakika kısık ateşte pişirin. Bolognese sosunu Lemon Ponzu, pul biber ve karabiber ile lezzetlendirin

Adım 2

30 gr kaju fıstığı (suda bekletilmiş) - **80 ml** bitkisel süt - **1 yemek kaşığı** fıstık ezmesi - **60 gr** ipeksi tofu - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **1 tatlı kaşığı** besin mayası - **3 tutam** muskat rendesi - **4 tutam** taze çekilmiş karabiber Suda bekletilmiş kaju fıstıklarını bitkisel süt, fıstık ezmesi ve tofu ile pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin. Ardından Lemon Ponzu, besin mayası, muskat rendesi ve karabiber ile tatlandırın.

Adım 3

2 adet büyük boy domates - **12** adet buharda pişirmeye uygun wonton hamuru (yaklaşık miktar),

uygun wonton hamuru
(yaklaşık miktar),
alternatif olarak pirinç
kâğıdı (yufkası)
50 gr
rende vegan peynir
alternatifi (yaklaşık
miktar)
1 yemek
kaşığı
kavrulmuş çam fıstığı
Birkaç yaprak taze
fesleğen

alternatif olarak pirinç kâğıdı (yufkası) - **50 gr**
rende vegan peynir alternatifi (yaklaşık miktar) - **1**
yemek kaşığı kavrulmuş ça - Birkaç yaprak taze
fesleğen
Fırını önceden 200 °C'ye ısıtın. Büyük boy
domatesleri dilimleyin. Bir fırın kabının tabanına 3
yemek kaşığı kajulu tofu sosundan yayın. Üzerine 3
adet wonton hamuru yerleştirin (gerekirse ikiye
bölebilirsiniz). Mercimekli bolognese sosunun ve
domates dilimlerinin üçte birini üzerine yayın.
Ardından bu katmanlama işlemini iki kez daha
tekrarlayarak en üstte wonton hamuru olacak
şekilde tamamlayın. Kalan kajulu tofu sosunu en
üste yayın, vegan peynir alternatifini serpiştirin ve
önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika
fırınlayın. Çam fıstığı ve taze fesleğenle süsleyerek
servis yapın.