VEGÁN PÁSZTORPITE

ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Sensational Mince

1,2 kg hámozatlan burgonya

150 g borsó

150 g gomba

1 zellerszár

1 sárgarépa

1 hagyma

1 gerezd fokhagyma

250 ml zöldségalaplé (1/2 alaplékockából)

150-200 ml növényi ital

150 ml vörösbor

100 g reszelt vegán sajthelyettesítő

50 g vegán margarin vagy olívaolaj

25 g liszt

2 evőkanál zsemlemorzsa

1 tk paradicsompüré

4 szál kakukkfű és 2 szál rozmaring (1 teáskanál megfelelő szárított fűszerrel is helyettesíthető)

olívaolaj a sütéshez

Az angolszász gasztronómia valódi gyöngyszeme a pásztorpite, ami a Garden Gourmet Sensational Mince-szel készítve valódi vegán finomság. A vörösbor markáns zamata domináns ízt ad ennek a fogásnak, a burgonya pedig laktatóvá teszi.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Melegítsd elő a sütőt, és készítsd elő a burgonyát

Melegítsd elő a sütőt 200 °C-ra. Hámozd meg, és vágd fel a burgonyát egyenlő szeletekre. Főzd őket 20 percig, majd tedd félre megszáradni. Közben melegítsd fel a növényi italt a margarinnal együtt, amíg meg nem olvad.

2. Készítsd el a krumplipürét

Törd össze a burgonyát. Keverd össze a meleg növényi italt és a margarint a burgonyával egy habverővel, és folyamatosan kevergesd, amíg kellően lágy nem lesz. Az edény tetejére tedd rá a fedőt, hogy az így kapott pürét melegen tartsd.

3. Készítsd el a zöldségeket és a fűszernövényeket!

Amíg a krumpli fő, szeleteld fel a fokhagymát, a zellert, a hagymát, a sárgarépát és a gombát. Aprítsd fel a kakukkfüvet és a rozmaringot.

4. Hirtelen sütéssel készítsd el a zöldségeket és a paradicsom pürét!

Süsd meg a felszeletelt zöldségeket a fűszernövényekkel egy kevés olajban egy serpenyőben, nagyjából 5 percig. Add hozzá a paradicsompürét, és süsd további pár percig.

5. Készítsd el a szószt a Sensational Mince-szel!

Az elkészült zöldségpüréhez add hozzá a Sensational Mince-t, és főzd, amíg egészen lágy nem lesz. Hintsd meg egy kis liszttel, és süsd még egy darabig. Máztalanítsd vörösborral.
(Ha még nem hallottál róla, a máztalanítás egy főzési technika, amellyel a megbarnult ételmaradékokat a serpenyőből eltávolíthatjuk, illetve szószokat, leveseket és mártásokat ízesíthetünk vele.) Főzd tovább, és add hozzá az alaplevetét a borsóval. Ismét várd meg, amíg felfő, és lassú tűzön főzd 5 percig, amíg el nem készül az enyhén darálthúsos állagú keverék. Adj hozzá még alaplevetét, ha szükséges.

6. Süsd meg a pitét

Kanalazd az így kapott masszát egy nagyobb edénybe, és terítsd szét a krumplipürét a tetején. Szórd meg vegán reszelt sajthelyettesítővel és kenyérmorzsával. Süsd a pitét további 15 percig, amíg meg nem barnul. Jó étvágyat kívánunk!

TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!