



Vegetarische hachee

8 personen
45 minuten

Ingrediënten

4 grote uien
1 bakje shiitake
1 bakje kastanje champignons
2 bakjes oesterzwammen
3 teentjes knoflook
50 gram boter
scheutje olijfolie
2 plakken ontbijtkoek
1 tl kaneelpoeder
2 kruidnagels
1 el gedroogde basilicum
1 tl komijnpoeder
4 bakjes vegetarische roerbak
1 el bloem
1 el wittewijnazijn
200 ml tomatenketchup
2 laurierblaadjes
beetje tabasco
verse peterselie
200 ml water
zout en peper

Maak de uien en knoflook schoon en snijd deze in stukjes. De knoflook mag ook in plakjes worden gesneden. Borstel de paddenstoelen schoon. Verwijder van de champignons en shiitake de steeltjes en snijd in plakjes van 3 mm. Scheur de oesterzwammen in reepjes.

Verhit de boter met een scheutje olijfolie in een pan en bak hierin de ui en knoflook in een paar minuten glazig. Bak vervolgens de paddenstoelen circa 5 minuutjes mee.

Verkruimel de ontbijtkoek en voeg dit samen met het kaneelpoeder, komijnpoeder, basilicum, de kruidnagels en laurierblaadjes toe aan het champignonmengsel. Voeg de oesterzwammen toe en blijf dit voortdurend omroeren tot het goed warm is.

Voeg de bloem toe en roer om, voeg vervolgens de tomatenketchup, azijn en 200 ml bouillon toe. Laat dit nog 8-10 minuten doorkoken op laag vuur.

Proef en breng op smaak met tabasco. Garneer de hachee met gehakte peterselie en eventueel rode kool of aardappelgratin.

Smakelijk!