Rakott tepsis újkrumpli cukkínivel, karalábéval és vegán fűszeres besamellel

½ kg újkrumpli, megmossuk, héját lekaparjuk, kb. 0,5 cm-es karikákra vágjuk
3 közepes cukkíni megmossuk, végeit levágjuk, szintén kb. 0,5 cm-es karikákra vágjuk
4-6 zsenge karalábé, lehámozzuk, megmossuk, szintén kb. 0,5 cm-es karikákra vágjuk
1 evőkanál olíva olaj
1 kiskanálnyi só

Fűszeres besamelhez:
2,5 evőkanál liszt
3 evőkanál olaj
0,6 dl mandula vagy kesu tej
2 csapott kiskanál só
½ csokor felaprított metélő hagyma
½ csokor felaprított petrezselyem
½ csokor felaprított kapor
6-8 hosszabb szál kakukkfű (levélkéit lehúzzuk a száráról, kicsit felaprítjuk)

Az olíva olajjal kikenünk egy kisebb tepsit, belerakjuk, belesorakoztatjuk a felkarikázott zöldségeket, szépen egyformán (krumpli, cukkíni, karalábé karika, majd újból krumpli stb.), alaposan megsózzuk. Alufóliával letakarva, 30 perc alatt megpároljuk a sütőben (hőlégkeveréssel 180 fokon).

Közben elkészítjük a vegán besamelt. Egy lábosban az olajon kissé megpirítjuk a lisztet, lehúzzuk a tűzről, hagyjuk egy picit hűlni. Majd egészen lassan, állandó keverés mellett adagoljuk hozzá a növényi tejet: minimális kis adagokkal dolgozunk, először gumiszerűen csomósodik, majd a keverés hatására oldódik, végül krémesen teljesen feloldódik. Lassú tűzön állandó keverés mellett besűrítjük, mint a pudingot. Majd újból lehúzzuk a tűzről, sózzuk és hozzákeverjük a vágott zöld fűszereket.

Kivesszük a készre párolódott zöldségeket, azaz a tepsit a sütőből, az alufóliát levesszük róla. Egyenletesen, kanállal szépen soronként meglocsoljuk a besamellel. Majd hőlégkeveréssel 180 fokon, 20-25 perc alatt készre sütjük.