

Paella

Passion pour la cuisine, passion pour veggie!

En collaboration avec Chefs**pro**Veggie, les élèves des 6e et 7e années ont élaboré des plats savoureux et sains dans lesquels les légumes jouent le rôle principal.

Voici le plat de Stijn!



Ingrédients

- 200 gr cubes d'oignons - Ardo
- 400 gr paprika grillé - Ardo
- 400 gr cube de courgette - Ardo
- 400 gr cubes d'aubergine - Ardo
- 600 gr petits pois extra fine - Ardo
- riz chou-fleur au quinoa rouge et lentilles vertes - Ardo
- 10 gr poudre d'ail - Verstegen
- 10 gr safran entier - Verstegen
- 22 gr Paëlla mélange Complète
- 40 gr World grill Indian Mystery PURE - Verstegen
- huile d'olive
- 1 kg morceaux de poulet végétaliens - Greenway
- 1 kg saucisse blanche végétalien aux herbes de jardin - Greenway
- 1 dl vin blanc

- 1 kg rondelles d'oignon - Ardo
- feuille de laurier, handpicked selected - Verstegen
- 500 gr tomates cerises
- 1 paquet de persil
- 3 citrons
- 200 gr pâte de bouillon de légumes
- thym

Méthode

1. Faites cuire l'oignon avec la courgette, l'aubergine et le poivron dans l'huile d'olive.
2. Ajoutez le qualipower mix.
3. Assaisonner avec la poudre d'ail, le safran et le mélange Paëlla Complete.
4. Mouiller avec le bouillon de légumes, le thym, la feuille de laurier et le vin blanc et laisser mijoter doucement.
5. Faites frire les morceaux de "poulet" et la saucisse dans le World grill Indian Mystery PURE et l'huile d'olive.
6. Hachez le persil.
7. Couper les tomates cerises en deux.
8. Disposer la paella sur une assiette et terminer avec les rondelles d'oignon, les tomates cerises, le persil et un morceau de citron.

Photographie

[Foodphotio](#)

Cette recette est de Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be