



SAMENWERKEN AAN DE KEUKEN VAN MORGEN

10 plantaardige recepten voor foodprofessionals
ontwikkeld door de partners van ChefsproVeggie

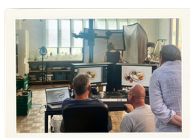
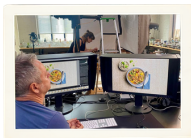
Over deze receptenbundel

Samen kom je verder.

Daarom brengt ChefsproVeggie de expertise van verschillende partners samen.

Paul Florizoone (Greenway), Peter De Wandel (Ardo) en Marisa Herman (Verstegen Professional) ontwikkelden tien nieuwe recepten waarin de producten van onze partners elkaar versterken. De gerechten werden bereid in de studio van Foodphoto, waar Luk Thys ze met professionele styling en fotografie tot leven bracht.

Het resultaat is een inspirerende receptenreeks die laat zien hoe samenwerking leidt tot smakvolle, praktische en toekomstgerichte plantaardige gerechten voor foodprofessionals.



Inhoud

- Scherma wrap met 'vergeten' groentjes en Greenway filettukjes
- 'Just like beef' red curry met mango en pinda
- Farfalle al pesto met groene groentjes en Greenway filettukjes
- Jamaicaanse stoverij met puree van zoete aardappel
- Blanquette de légumes met Greenway filettukjes
- Koreaans 'Just like beef' groentestoofpotje
- Mexicaanse rijstschotel
- 'Just like chicken' filet Jambalaya style
- 'Just like chicken' filet met champignon-pepersaus
- 'Just like chicken' filet Madras curry

Chefs**pro**Veggie & partners



Schwarma wrap met 'vergeten' groentjes en Greenway filedstukjes

voor 10 personen

- 10 wraps of pita broodjes
- 1kg Ardo Vergeten groenten mix
- 0,5kg Greenway Filedstukjes
- 60g Verstegen World Grill Schwarma
- 300g rode kool, fijngesneden vers
- een scheutje azijn
- 3g Verstegen Chermoula
- Konstante pezo
- 300g Vegan mayo
- ijsbergsla of kropsla (optioneel)

1. Meng de World Grill Schwarma met de filedstukjes en de vergeten groenten.
2. Bak deze vervolgens in gastronorm een 15 tal min op 180°C.
3. Meng de vegan mayo met de chermoula.
4. Mix geraspte rode kool met wat azijn en breng op smaak met konstante pezo.
5. Vul voorgebakken pita broodjes of wraps met de groentemengeling, wat saus, rode kool en eventueel wat sla.

Veggie? Inspiratie? Informatie?
Chefs pro Veggie
www.chefsproveggie.be



‘Just like beef’ red curry met mango en pinda

voor 10 personen

- 1l kokosmelk
- 500g Verstegen satésaus kant en klaar
- 100g Kumar rode curry - Verstegen of 18g Verstegen specerijenmix voor rode curry
- een scheutje limoensap
- 900g Greenway strips Just like beef
- 400g Ardo sperzieboontjes extra fijn
- 400g Ardo spinazie foglia
- 200g Ardo mango
- 300g Ardo woudpaddestoelen mix
- 200g Ardo gehele kerstomaatjes
- 1,2kg Ardo wilde rijstmix
- 50g Ardo Lente-ajuin

1. Breng de kokosmelk, satésaus en rode curry aan de kook.
2. Meng de beefstukjes bij de saus.
3. Stoom de groenten kort tot de gewenste textuur. Bak eventueel aan voor extra smaak, en voeg ze toe.
4. Voeg ook de mango toe en warm het stoofpotje verder op.
5. Warm de wilde rijstmix gedurende 5 minuten in de steamer en breng op smaak.
6. Werk af met de lente-ajuin.

Veggie? Inspiratie? Informatie?
Chefs pro Veggie
- www.chefsproveggie.be -



Farfalle al pesto met groene groentjes en Greenway filetstukjes

voor 10 personen

- 2,5kg Ardo farfalle
- 500g Ardo groene asperges
- 300g Ardo sugar snap peas
- 500g Ardo gegrilde courgette
- 200g Ardo edamame
- 75g Verstegen World Grill Pesto (*)
- 0,8kg Greenway filetstukjes
- 50g Alpro bakboter
- 50g Pompoenpitten
- 200g Violife prosociano geraspt

1. Bak de gegrilde courgettes kort in de oven op 180°C
2. Stoom de overige groenten kort tot de gewenste textuur. Bak ze eventueel even kort aan voor extra smaak.
3. Warm de farfalle op in de steamer gedurende 5min.
4. Bak de filetstukjes in de bakboter lichtjes krokant.
5. Meng de farfalle met de warme groenten, de kipstukjes en de world grill pesto.
6. Werk af met de prosociano en de pompoenpitten.

Variatie

Voeg 0,5l Alpro soja room toe voor een romige saus.

(*) bevat melk

Veggie Inspiratie? Informatie?
Chefs pro Veggie
www.chefsproveggie.be



Jamaicaanse stoverij met puree van zoete aardappel

voor 10 personen

- 1 kg tomaatstukjes
- groentebouillon (1 l water + 30g groentebouillon poeder)
- 24g Verstegen World Spice Blend Jamaican jerk
- 30ml sojasaus
- 500g Ardo soffritto mix
- 30g Ardo look blokjes
- 20g Ardo gember blokjes
- 300g Ardo rode kidney bonen
- 80g donkere roux
- 800g Greenway strips Just like beef
- Phase Professional met botersmaak
- voor de puree: 1kg Ardo zoete aardappel puree
- 2dl Alpro cooking light soya
- 500g Ardo geroosterde maïs à la Mexicana
- 45g Verstegen World grill African sunshine

1. Stoof look, gember en soffrittomix aan in wat plantaardige boter
2. Voeg tomaatstukjes, bouillon, sojasaus en World Spice Blend Jamaican jerk toe en laat sudderen tot de groenten gaar zijn.
3. Bind met bruine roux en voeg de rode kidneybonen en de beefstukjes bij de saus. Laat nog even doorwarmen.
4. Meng de ontdooide zoete aardappelpuree met de geroosterde maïs, Alpro cooking light soya en de world grill African sunshine en regeneer in de combi steamer.

Veggie? Inspiratie? Informatie?
Chefs pro Veggie
www.chefsproveggie.be



Blanquette de légumes met Greenway filetstukjes

voor 10 personen

- 1,2L Alpro Cooking Soya
- 30g groentebouillon
- 12g Verstegen Biefstuk kruiden
- 4 Verstegen laurierblaadjes
- 2g Verstegen tijm vriesdroog
- 2g Verstegen peterselieblad gesneden
- 1kg Greenway filetstukjes Just like chicken
- 400g Ardo duo wortelen chefs cut
- 400g Ardo woudpaddestoelen mix
- 200g Ardo erwten extra fijn
- 200g Ardo zilvruitjes
- 60g blanke roux

1. Maak de saus op basis van de Alpro cooking soya, groentebouillon en tijm en laurier. Bind met de blanke roux.
2. Stoom de groenten kort tot de gewenste textuur. Bak ze eventueel ook even kort aan voor extra smaak.
3. Meng de groenten en de filetstukjes in de saus, werk af met de peterselie.
4. Serveer met gekookte aardappeltjes.

Veggie? Inspiratie? Informatie?
Chefs pro Veggie
www.chefsproveggie.be



Koreans 'Just like beef' groentestoofpotje

voor 10 personen

- 500g Verstegen saus Smokey BBQ saus
- 60g Verstegen World Grill Korean
- 1L water + 30g groentebouillon
- 50g blanke roux
- 1kg Greenway Strips Just like beef
- 200g Ardo rode paprika reepjes
- 200g Ardo gebakken ajuinschijven
- 300g Ardo duo van romanobonen
- 300g Ardo rustica wortelen
- 200g Ardo kerstomaatjes
- 1.5kg Ardo Mix van oude granen
- Flora Phase met botersmaak

1. Stoof de ajuinschijven, en paprikareepjes aan in plantaardige boter, voeg de Smokey BBQ saus en World grill Korean en water toe, laat even sudderen en bind met de blanke roux.
2. Stoom de romanobonen en rustica wortelen tot de gewenste textuur.
3. Bak de beestukjes kort aan voor extra smaak.
4. Meng de beestukjes samen met de gestoomde groenten en de kerstomaten bij de saus en laat nog even sudderen. Werk af met wat limoensap en sesamzaadjes.
5. Warm de mix van oude granen op in de steamer gedurende 5 minuten en breng op smaak. Serveer als bijgerecht bij het stoofpotje.

Veggie Inspiratie? Informatie?
Chefs pro Veggie
www.chefsproveggie.be



Mexicaanse rijstschotel

voor 10 personen

- 1,6kg Wilde rijst mix Ardo
- 600g geroosterde mais à la Mexicana
- 800g Sofrito mix
- 25g Verstegen World spice blend tex mex, variatie world spice blend Peru
- 1 dl olijfolie
- Scheutje citroensap
- 300g Violife cheddar flavour grated
- 800g Greenway fijngehakt

1. Meng alle ingrediënten samen.

2. Bestrooi met het kaasalternatief en bak in de oven gedurende 30 tot 40 minuten op 180°C.

Variatie:

Dit kan ook als gebakken rijst

Veggie? Inspiratie? Informatie?
Chefs pro Veggie
www.chefsproveggie.be



‘Just like chicken’ filet Jambalaya style

voor 10 personen

- 1kg tomaatstukjes
- 1L groentenbouillon (1L water + 30g groentenbouillon)
- 26g Verstegen World Spice Blend Cajun
- 300g Ardo voorgebakken ajuinschijven
- 600g Ardo paprika
- 30g Ardo knoflookblokjes
- 20g Ardo gemberblokjes
- 10 Greenway filets Just like chicken
- 100g Phase professional bakken en braden
- 1,5kg Ardo zoete aardappelwedges
- 12g World Spice Blend Peru

1. Stoof paprika, look en gember aan in plantaardige boter.
2. Voeg water, tomaatstukjes, groentebouillon en World Spice Blend Cajun toe. Voeg tenslotte de voorgebakken ajuinschijven toe. Laat sudderen en bind eventueel met wat roux.
3. Bak de filets met de Phase in een braadslee of in hete lucht oven.
4. Kruid de zoete aardappelwedges met World Spice Blend Peru en bak ze 15 tot 20 min in de oven op 180°C.

Veggie? Inspiratie? Informatie?
Chefs pro Veggie
www.chefsproveggie.be



'Just like chicken' filet met champignon pepersaus

voor 10 personen

- 1,5L Alpro cooking soya
- 600g Ardo woudpaddestoelen mix
- 200g Ardo voorgebakken ajuinschijven
- 30g groentebouillon
- Verstegen peper groen vriesdroog
- 10 Greenway filets Just like chicken
- 1,2kg Ardo spinazie Foglia
- 100g Ardo sjalot
- 30g Ardo knoflookblokjes
- 1,5 kg Ardo mix voor aardappeltortilla met ui
- olijfolie
- Phase professional bakken en braden
- Verstegen Biefstuk kruiden
- Verstegen konstante pezo

1. Stoom de woudpaddestoelenmix.
2. Bak de woudpaddestoelen aan in de een scheutje Phase, voeg de voorgebakken ajuinschijven en groene peper toe. Voeg tenslotte de Alpro cooking soya toe, breng op smaak met de groentebouillon en 20g biefstuk kruiden.
3. Bak de filets met 100g Phase in een braadslee of hete lucht oven.
4. Stof de lookblokjes en sjalotjes aan in 50g Phase, voeg de ontdooide (of kort gestoomde) spinazie foglia toe. Warm verder op en breng op smaak met konstante pezo.
5. Doe de de mix voor aardappeltortilla in een ovenschaal, kruid met 12g biefstuk kruiden en besprenkel met een scheutje olijfolie. Bak gedurende 10 tot 15 minuten in de oven op 180°C.

Veggie Inspiratie? Informatie?
Chefs pro Vегgie
www.chefsproveggie.be



'Just like chicken' filet Madras curry

voor 10 personen

- 1,5L Alpro cooking soya
- 18g Verstegen World Spice Blend Curry Madras
- 30g groentebouillon
- 100g Ardo Asian style herbmix
- 1,5kg Ardo Bistro mix
- 1,5kg Ardo basmati rijst
- 10 Greenway filets Just like chicken
- 100g Phase professional bakken en braden

1. Maak een currysaus op basis van de Alpro cooking soya, World Spice blend Curry Madras en de groentebouillon.
2. Stoom de bistro mix tot de gewenste textuur en wok nadien met de Asian style herb mix. Breng op smaak met konstante pezo.
3. Warm de basmatirijst op in de steamer gedurende 5 minuten en breng op smaak.
4. Bak de filets met de Phase in een braadslee of in hete lucht oven.

Veggie? Inspiratie? Informatie?
**Chefs
pro
Veggie**
- www.chefsprovegatie.be -



Meer inspiratie?

Op onze website vind je:

- meer dan 300 veggie recepten
- productinformatie van onze partners
- artikels en praktische tips
- inspiratie door en voor foodprofessionals

Blijf op de hoogte van nieuwe recepten, praktische tips en vegginspiratie.

Schrijf je in op onze nieuwsbrief.
www.chefsproveggie.be

