Black pepper noodles

Toekomstproef 2025 bracht foodprofessionals samen rond één doel: plantaardig centraal zetten in de grootkeuken.

Tijdens de demo ‘Verlekkeren met plantpower’ toonde Paul Florizoone (Greenway), samen met Marisa Herman (Verstegen Professional), hoe je met smaakvolle én haalbare gerechten grootkeukens kan verleiden.



Ingrédients

- 2 kg Filetstukjes Greenway
- 4 kg noedels (gaar)
- 1 kg shiitake
- 150 g World Grill Chinatown
- Peper zwart Lampong
- limoen
- 250 g sjalot (brunoise)
- gember
- sojasaus
- 2 kg brunoise van groene en rode paprika
- lente-ui
- geroosterd sesamzaad
- Sambal oelek

Méthode

1. Stoof de sjalot en de paprika lichtjes aan met de World Grill.
2. Bak of wok de filetstukjes en champignons mee. Kruid met zwarte Lampong peper.
3. Voeg gember, limoen en sojasaus naar smaak toe.
4. Voeg de noedels toe en bak mee.
5. Werk af met lente-ui en sesamzaad. Serveer met limoen en Sambal oelek.

Photographie

Foodphoto

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be