Bloemkool Atjar

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

Tijdens de demo ‘Salad bar en vegetable snacking’ inspireerde Peter De Wandel (Ardo), met smaakvolle ideeën voor een next level salad bar.



Ingrédients

- 2.5kg Ardo bloemkoolroosjes 30/60
- 2l azijn
- 900g suiker
- 1 eetlepel kurkuma
- 2/3 eetlepel paprikapoeder
- 125g Ardo Kruidenmix op Aziatische wijze
- 2 theelepel zout

Méthode

1. Breng azijn en suiker samen aan de kook.
2. Voeg de aromaten toe.
3. Doe de diepgevroren bloemkoolroosjes in weckpotten.
4. Giet de kokende vloeistof op de bloemkoolroosjes.
5. Bewaar in de koelkast.

Variation

Belgische pickles met Ardo twist - zie download Toekomstproef.

Photographie

Foodphoto

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be