

# Caesar salad

*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.*



## Ingrediënten

- 2kg Greenway Filetstukjes
- 0,1kg Plantaardige vetstof
- 0,03kg Kipkruiden Verstegen
- Voor de salade: Sla (Romeinse sla of gemengde jonge slablaadjes)
- 1kg kerstomaatjes in partjes gesneden
- 0,3kg fijngesneden rode ui
- 0,5kg halfgedroogde tomaten Sud & Sol
- 0,5kg ontpitte olijven
- 0,6kg broodcroutons
- 0,5kg Parmezaanse kaas of plantaardig alternatief
- Fruitpepper lemon Verstegen ter afwerking
- Voor de dressing: 0,5kg vegan mayo
- 0,15L water
- 0,01kg lookpuree
- 0,1kg kappertjes

- 0,03kg Quatre épice Verstegen
- Scheutje citroensap

## Méthode

1. Meng de Greenway Filetstukjes in een braadslee met vetstof en de kipkruiden.
2. Bak 15min in een hete luchtoven op 180°.
3. Maak de dressing door alle ingrediënten samen te mixen.
4. Meng de ingrediënten voor de salade in een grote slakom.
5. Leg de voorgebakken filetstukjes op e salade en werk af met dressing en Fruitpepper lemon.

## Photographie

[Foodphoto](#)

**Cette recette est de  
GREENWAY**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)