Chili sin carne Greenway-style



Ingrédients

- 200 g Alpro Cuire & Rôtir
- 500 g oignon en dés 10x10 mm (Ardo)
- 1 kg courgette en dés 10x10 mm (Ardo)
- 1 kg poivrons en dés 20x20 mm (Ardo)
- 4 kg tomates concassées en conserve
- 1 kg haricots Rouges kidney, précuit (Ardo)
- 2 kg Greenway haché fin
- 80 g bouillon de légumes
- 40 g purée d'ail
- 50 g cumin en poudre
- 20 g canelle en poudre
- 10 g poivre de cayenne
- coriandre fraîche et de la crème épaisse (végane)

Méthode

1. Faire revenir les légumes dans la matière grasse.
2. Ajouter les tomates, les haricots rouges, le bouillon et les herbes et laisser mijoter 20 minutes à feu doux. Ajouter le haché fin et poursuivre la mousson

pendant 10 minutes.

3. Garnir de crème épaisse et de coriandre.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be