

# English breakfast

*en attente de traduction française*

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze dat ook grootkeukenkoks de culinaire vinger aan de pols houden. In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken enkele lekkere én gezonde gerechten. Dit jaar met de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje.

Dit is Sam's creatie!



## Ingrédients

- 250 g bloem
- 150 g water
- 2 g bakpoeder
- 4 g zout
- 40 g sesamzaad
- 100 ml maïsolie
- 900 g witte bonen op sap - HAK (257308300)
- chermoula - Verstegen (822081)
- 20 eieren
- Deens piramide rookzout - Verstegen (835181)
- 50 g sjalotten - Ardo (1002079101)

- 400 ml geconcentreerde tomaat
- 10 g knoflookblokjes - Ardo (100168210)
- tijm gemalen -Verstegen (100574)
- laurierblad handpicked selected - Verstegen (08360360)
- veggie witte worst met tuinkruiden - Greenway (D101924)

## Méthode

1. Flatbreads: Meng bloem, water, bakpoeder, zout en sesamzaad tot een homogene massa. Laat even rusten. Rol het deeg dun uit, steek een vorm uit en bak deze in een droge antikleefpan.
2. Witte bonenpuree: Cutter de witte bonen met de maïsolie glad en kruid met Chermoula.
3. Salsa: Stoof de sjalot aan met de geconcentreerde tomaat, look, tijm en laurier en laat 15 minuten sudderen. Kruid met peper en zout.
4. Bak de worstjes in hete olie.
5. Pocheer de eieren.
6. Dresseer alles op een bord en kruid met rookzout en Chermoula.

## Photographie

[Foodphoto](#)

## Cette recette est de Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

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