

Farfale al pesto met groene groentjes en Greenway filetstukjes

Samen kom je verder. Daarom bundelen de partners van Chefs**pro**Veggie hun expertise.

Paul Florizoone (Greenway), Peter De Wandel (Ardo) en Marisa Herman (Verstegen Professional) ontwikkelden tien recepten met producten van de partners. De gerechten werden bereid in de studio van Foodphoto, waar Luk Thys met styling en fotografie elk gerecht tot leven bracht.

Zo inspireren we foodprofessionals met smaakvolle, praktische en toekomstgerichte plantaardige gerechten.



Ingrédients

- 2,5kg Ardo falafel
- 500g Ardo groene asperges
- 300g Ardo sugar snap peas
- 500g Ardo gegrilde courgette
- 200g Ardo edamame
- 75g Verstegen World Grill Pesto
- 0,8kg Greenway filetstukjes
- 50g Alpro bakboter

- 50g Pompoenpitten
- 200g Violife prosociano geraspt

Méthode

1. Stoom de groenten kort tot de gewenste textuur, bak ze eventueel ook even kort aan voor extra smaak.
2. Warm de farfalle op in de steamer gedurende 5min.
3. Bak de filetstukjes in de bakboter lichtjes krokant.
4. Men de farfalle met de warme groenten, de kipstukjes en de world grill pesto.
5. Werk af met de prosociano en de pompoenpitten.

Variation

Voeg 0,5L Alpro soja room toe voor een romige saus.

Photographie

[Foodphoto](#)

Cette recette est de ChefsproVeggie en partners

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be