

Goulasch aux morceaux de 'poulet' végétarien nature Greenway



Ingrédients

- 1,6 kg de morceaux de “poulet” veggie Greenway
- 300 g de matière grasse
- 4 kg de mélange sauté Ardo
- 4 kg de poivrons mélangés en lanières
- 2 kg de cubes de tomates pelées
- 50 g de poudre de paprika doux
- 0,4 l d'eau
- 100 g de bouillon de légumes
- Sel et poivre

Méthode

1. Faire fondre la matière grasse, ajoutez les légumes émincés ainsi que l'eau et le bouillon de légumes, et faites cuire les légumes al dente.
2. Ajouter les dés de tomates, le paprika en poudre, les morceaux de “poulet” veggie Greenway etc poursuivre la cuisson à feu doux pendant 15 min
3. Saler et poivrer.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be