# Mexicaanse Rijstschotel

Samen kom je verder. Daarom bundelen onze partners 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

- 1,6kg Wilde rijst mix Ardo
- 600g geroosterde maïs à la Mexicana
- 800g Sofrito mix
- 25g Verstegen World spice blend tex mex, variatie world spice blend Peru
- 1 dl olijfolie
- Scheutje citroensap
- 300g Violife cheddar flavour grated
- 800g Greenway fijngehakt

# Méthode

1. Meng alle ingrediënten samen, bestrooi met het kaasalternatief en bak in de oven gedurende 30-40 minuten.

**Variation**

Tip: kan ook als gebakken rijst

**Photographie**

~~Foodphoto~~

# Cette recette est de Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~