

Paëlla Verdura



Ingrédients

- 1,6kg Chickpieces (Greenway) ou quorn en dés
- 4 càs World grill Argentina fire Verstegen ou herbes chorizo
- huile d'olive
- 1kg oignons en dés
- 2 el pâte d'ail
- 2kg poivrons en dés
- 2kg petits pois
- 1,5kg couscous perlé
- 4 càs Spicemix del mondo Flamenco Verstegen
- 1/2 càs safran
- 2 càs Fruit pepper lemon Verstegen
- 3 l bouillon de légumes
- 600 g coeurs d'artichauts (Gran'Tapas)
- Persil frais et citron

Méthode

1. Mélangez les chickpieces ou quorn avec le World grill Argentina fire olie, faites cuire et mettre de côté.

2. Faites cuire les oignons et l'ail. Ajoutez les poivrons et les petits-pois.
3. Rajoutez le couscous perlé, le bouillon et faites mijoter pendant 15 min.
Rémuez.
4. Assaisonnez et rajoutez les coeurs d'artichauts et les chickpieces à la fin.
5. Terminez avec le persil et le citron.

Cette recette est de EVA VZW

intro over EVA VZW

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be