

Salade de quinoa aux shiitakes



Ingrédients

- 1kg de Quinoa
- 1kg de Shiitake
- Verstegen Gomasio Green Herbs
- Sauce soja
- Jus de citron vert
- Huile d'olive/huile de coco/Brassica culinaire
- Chinese five spice mix Verstegen
- Fruit Pepper Lemon Verstegen
- Sel marin Verstegen

Méthode

1. Nettoyer les shiitakes, les tailler en lamelles et les colorer à l'huile.
2. Assaisonner de sel marin et de Fruit Pepper Lemon.
3. Rincer le quinoa 2x.
4. Cuire une part de quinoa 11 minutes dans 2 parts d'eau.
5. Laisser gonfler 5 minutes.
6. Parfumer au Gomasio Green Herbs, au Chinese five spice mix et à la sauce soja.

7. Ajouter éventuellement un peu de jus de citron vert pour apporter une touche de fraîcheur.
8. Terminer par de la ciboulette/de la coriandre/des jeunes oignons/du persil plat.

Variation

Accompagner de légumes grillés et d'une brochette de seitan grillée avec le Gomasio Maniguette. Excellent aussi avec de la betterave rouge râpée parfumée au vinaigre sushi, Fruit Pepper Orange et de la menthe fraîche.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be