Veganaise - de basis en meer

Toekomstproef 2025 bracht foodprofessionals samen rond één doel: plantaardig centraal zetten in de grootkeuken.

Tijdens de demo 'Salad bar en vegetable snacking' inspireerde Peter De Wandel (Ardo), met smaakvolle ideeën voor een next level salad bar.



Ingrédients

- 2 dl sojamelk natuur
- 1 eetlepel mosterd
- 0,3 dl azijn
- 8 dl zonnebloemolie
- Peper & zout

Méthode

1. Meng alle ingrediënten samen.
2. Als de consistentie te dik is, voeg dan wat water toe.
3. Kan op zichzelf worden gebruikt, maar is ook geweldig als basis voor verschillende sauzen.

Photographie

Foodphoto

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be