

Vol au vent végan de luxe



Ingrédients

- 5 l de crème de soja
- 2 kg de champignons bruns
- 1,25 kg de mélange forestier Ardo
- 2 kg de salsifis en tronçons
- 1,5 kg de morceaux de “poulet” veggie Greenway
- 300 g de roux ou 150 g maïzena
- 250 g de fond de champignons
- 30 g huile de truffe
- 250 g de beurre de soja
- un peu de persil haché
- sel et poivre

Méthode

1. Faire revenir les champignons et les salsifis dans le beurre.
2. Ajouter la crème de soja, le fond de champignons et l'huile de truffe, ainsi que les morceaux de "poulet" veggie Greenway.
3. Laisser cuire quelques minutes.
4. Lier la sauce, saler et poivrez.

Variation

Astuce: - Ajoutez éventuellement quelques boulettes végétariennes Greenway.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be