Batata Mexicana

Passie voor koken, passie voor veggie!
Grootkeuken en gezondheid gaan al langer dan vandaag hand in hand. Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze dat grootkeukenkoks ook de culinaire vinger aan de pols houden.

In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar afdeling grootkeuken enkele lekkere én gezonde gerechten waarin groenten de hoofdrol spelen. Dit is Stef's creatie!



Ingrediënten

- 2,2 kg vegan gyros - Greenway
- 1 kg rode kidney bonen - Ardo
- 400 gr avocado - Ardo
- 8 kg zoete aardappelen
- 200 gr geitenkaas
- 50 gr chilipepers - Ardo
- 80 gr salsa Mexicana - Ardo
- 2 l soya cuisine - Alpro
- 50 gr spicemix del mondo guadalajara - Verstegen
- 1 kg mango - Ardo
- 100 gr boter

- 50 gr citroen
- 20 gr peper
- 20 gr zout
- 20 ml olijfolie
- 20 gr krulsla

Methode

1. Stoof de vegan “gyros” , rode kidney bonen en salsa mexicana apart aan.
2. Kruid met de spicemix en de chilipepers.
3. Snij de mango en de geitenkaas in blokjes.
4. Cutter de avocado en smaak af met citroen, peper en zout.
5. Bak de zoete aardappel in de oven - 180°C, 60min.
6. Haal een beetje vruchtvlees uit de zoete aardappel.
7. Dresseer de soya cuisine op het bord, verdeel er wat kruiden en mango over.
8. Plaats de zoete aardappel op de soya cuisine en vul met de vegan gyros.
9. Verdeel de geitenkaas over de zoete aardappel en kleur met een brander.
10. Werk af met mango en krulsla.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be