Blanquette de légumes met Greenway filetstukjes

Samen kom je verder. Daarom bundelen onze partners hun expertise.

Paul Florizoone (Greenway), Peter De Wandel (Ardo) en Marisa Herman (Verstegen Professional) ontwikkelden tien recepten met producten van de partners. De gerechten werden bereid in de studio van Foodphoto, waar Luk Thys met styling en fotografie elk gerecht tot leven bracht.

Zo inspireren we foodprofessionals met smaakvolle, praktische en toekomstgerichte plantaardige gerechten.



Ingrediënten

- 1,2L Alpro Cooking Soya
- 30g groentebouillon
- 12g Verstegen Biefstuk kruiden
- 4 Verstegen laurierblaadjes
- 2g Verstegen tijm vriesdroog
- 2g Verstegen peterselieblad gesneden
- 1kg Greenway filetstukjes Just like chicken
- 400g Ardo duo wortelen chefs cut
- 400g Ardo woudpaddestoelen mix

- 200g Ardo erwtjes extra fijn
- 200g Ardo zilveruitjes
- 60g blanke roux

Methode

1. Maak de saus op basis van de Alpro cooking soya, groentebouillon en tijm en laurier. Bind met de blanke roux.
2. Stoom de groenten kort tot de gewenste textuur. Bak ze eventueel ook even kort aan voor extra smaak.
3. Meng de groenten en de filetstukjes in de saus, werk af met de peterselie.
4. Serveer met gekookte aardappeltjes.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be