Farfalle al pesto met groene groentjes en 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

- 2,5kg Ardo farfalle
- 500g Ardo groene asperges
- 300g Ardo sugar snap peas
- 500g Ardo gegrilde courgette
- 200g Ardo edamame
- 75g Verstegen World Grill Pesto (*)
- 0,8kg Greenway filetstukjes
- 50g Alpro bakboter
- 50g Pompoenpitten

- 200g Violife prosociano geraspt

Methode

1. Bak de gegrilde courgettes kort in de oven op 180°C.
2. Stoom de overige groenten kort tot de gewenste textuur. Bak ze eventueel ook even kort aan voor extra smaak.
3. Warm de farfalle op in de steamer gedurende 5min.
4. Bak de filetstukjes in de bakboter lichtjes krokant.
5. Meng de farfalle met de warme groenten, de kipstukjes en de world grill pesto.
6. Werk af met de prosociano en de pompoenpitten.

Variatie

Voeg 0,5L Alpro soja room toe voor een romige saus.

Fotografie

~~Foodphoto~~

Dit recept is van Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~