Filetstukjes met champignon-pepersaus

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

Tijdens de demo ‘Verlekkeren met plantpower’ toonde Paul Florizoone (Greenway), samen met Marisa Herman (Verstegen Professional), hoe je met smaakvolle én haalbare gerechten grootkeukens kan verleiden.



Ingrediënten

- 2kg Greenway filetstukjes
- plantaardige vetstof
- kipkruiden Verstegen
- 1.5l plantaardige room Alpro
- ½ kg champignons de Paris, gesneden
- ½ kg oesterzwammen, gesneden
- 250 gr sjalot brunoise
- 20 ml vegan liquid bouillon chicken taste
- vriesdroog groene peper Verstegen
- zwarte lampong peper Verstegen
- 1 eetlepel mosterd
- cognac
- zeezout

Methode

1. Kruid de filetstukjes met de kipkruiden en bak mooi aan in de vetstof.
2. Stoof de sjalot in wat vetstof. Bak de champignons en de oesterzwammen mee.
3. Kruid met zwarte lampong peper en zeezout Flambeer met cognac.
4. Voeg de bouillon toe en eventueel wat extra vocht. Voeg de room toe samen met de vriesdroog groene peper. Laat even mooi opkoken en inkoken.
5. Kruid af met zwarte peper en zeezout

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be