Italiaanse balletjes

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

- 3kg Greenway vegan gehaktballetjes
- 0,1L vetstof
- 0,25kg Kruidenmix all'italiana Ardo
- 1,2kg Tomaten tapenade Sud & Sol
- 3L Alpro soja room
- 0,05kg World Grill marinade Méditerané
- 0,05kg groentebouillon
- 2,5 kg pasta droog (of 5kg geroosterde aardappelwedges Bonduelle)
- Wat fijne verse tuinkruiden ter afwerking

Methode

1. Bak de Greenway gehaktballetjes in hete luchtoven.
2. Stoof de Italiaanse kruidenmix even aan in vetstof.

3. Voeg er overige ingrediënten aan toe en laat even opkoken.
4. Doe er de voorgebakken balletjes bij.
5. Kook de pasta al lente OF Bak de aardappelwedges af in oven.
6. Dien de balletjes op met de pasta of de gebakken aardappeltjes, en werk af met wat fijngehakte tuinkruiden.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be