

Japanse noedels met paksoi, champignons en saké

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 van de afdeling grootkeuken enkele lekkere én gezonde gerechten waarin groenten de hoofdrol spelen. Dit is Rolando's creatie!



Ingrediënten

- 3 kg Vegan filestukjes just like chicken - Greenway
- 1,5 kg noedels (zonder ei voor de veganistische variant)
- 750 gr paksoi - Ardo
- 750 gr woudpaddestoelen mix - Ardo
- 500 gr lookpasta
- 5 dl saké
- 5 dl Suzi Wan soyasaus - Pietercil Foodservice
- 750 gr rode ui
- 750 peultjes - Ardo
- Konstante pezo - Verstegen

- specerijenmix voor Kip Japans PURE
- 1 l olijfolie
- rijstazijn

Methode

1. Bak de vegan 'kip'stukjes aan met de Japanse kip specerijenmix.
2. Bak alle groenten, samen met de look, in een andere pan.
3. Meng alles samen en breng op smaak met saké en sojasaus.
4. Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking en giet af.
5. Frituur enkele noedels als garnituur.
6. Snijd een rode ui in halve maantjes en marineer met rijstazijn.
7. Schik alles op een mooi bord.

Fotografie

[Foodphoto](#)

Dit recept is van Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be