‘Just like chicken’ filet jambalaya style

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

- 1kg tomaatstukjes
- 1L groentenbouillon (1L water + 30g groentenbouillon)
- 26g Verstegen World Spice Blend Cajun
- 300g Ardo voorgebakken ajuinschijven
- 600g Ardo paprika
- 30g Ardo knoflookblokjes
- 20g Ardo gemberblokjes
- 10 Greenway filets Just like chicken
- 100g Phase professional bakken en braden
- 1,5kg Ardo zoete aardappel wedges
- 12g Verstegen World Spice Blend Peru

Methode

1. Stoof paprika, look en gember aan in plantaardige boter.
2. Voeg water, tomaatstukjes, groentebouillon en World Spice Blend Cajun toe. Voeg tenslotte de voorgebakken ajuinschijven toe. Laat sudderen en bindt eventueel met wat roux.
3. Bak de Filet Just like chicken met de Phase in een braadslee of in hete lucht oven.
4. Kruid de zoete aardappelwedges met de World Spice Blend Peru en bak ze 15-20 min in de oven op 180°C

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be