Koreaans ‘Just like beef’ groentestoofpotje

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

- 500g Verstegen saus Smokey BBQ saus
- 60g Verstegen World Grill Korean
- 1L water + 30g groentebouillon
- 50g blanke roux
- 1kg Greenway Strips Just like beef
- 200g Ardo rode paprika reepjes
- 200g Ardo gebakken ajuinschijven
- 300g Ardo duo van romanobonen
- 300g Ardo rustica wortelen

- 200g Ardo kerstomaatjes
- 1.5kg Ardo Mix van oude granen
- Flora Phase met botersmaak

Methode

1. Stoof de ajuinschijven, en paprikareepjes aan in plantaardige boter, voeg de Smokey BBQ saus en World grill Korean en water toe, laat even sudderen en bind met de blanke roux.
2. Stoom de romanobonen en rustica wortelen tot de gewenste textuur.
3. Bak de beefstukjes kort even aan voor meer smaak.
4. Meng de beefstukjes met de gestoomde groenten en de kerstomaten bij de saus en laat nog even sudderen. Werk af met wat limoensap en sesamzaadjes.
5. Warm de mix van oude granen op in de steamer gedurende 5 minuten en breng op smaak. Serveer als bijgerecht bij het stoofpotje.

Fotografie

~~Foodphoto~~

Dit recept is van Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~