Madras curry

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

- 2,5kg Greenway gehaktballetjes
- 1 kg ui in brunoise
- knoflook
- 6 eetlepels WSB Curry madras
- 4 eetlepels WSB Garam masala
- 1/2 l gehakte tomaat
- gember
- 1/2 l taste like chicken bouillon
- kokosolie of arachideolie
- 1 kg wortelschijfjes
- 1 kg preiwit
- 1½ l kokosmelk
- WSB Chili flakes

Methode

1. Meng 1 eetlepels Curry madras met 1 soeplepel Garam masala/zout/look/gember en Chili flakes.. Marineer hiermee de balletjes (minstens 2 u. (bij voorkeur onder vacuüm)
2. Kleur de balletjes even aan in plantaardige olie .Haal uit de pan en hou apart.
3. Voeg wat extra olie toe. Voeg look en ui toe en bak tot mooi goudbruin.
4. Voeg de resterende Curry madras toe en bak even mee. Voeg de rest van de specerijen toe en bak ook even mee.
5. Voeg de gehakte tomaat en de kokosmelk toe en laat even uitbakken tot de olie los komt.
6. Voeg de prei en wortelen toe, de bouillon en de gehaktballetjes. Laat zachtjes sudderen tot een mooie consistentie.

Fotografie

~~Foodphoto~~

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~