Mango-chiapudding

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze jaar na jaar dat ook grootkeukenkoks 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 voor het 2e jaar op rij enkele lekkere én gezonde veggie gerechten.

Dit jaar ligt de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje. Hieronder Jens' creatie!



Ingrediënten

- 1000 ml Soya Drink Original - Alpro
- esdoornsiroop
- Fruit Pepper Lemon - Verstegen (oo198)
- 1250 ml citroensap - ReaLemon (100100000)
- 500 g mango fruit puree - Ardo (100297010)
- 100 g frambozen - Ardo (100316910)
- 170 g chiazaad
- 50 g pecannoten
- ½ plantje munt, vers
- 100 g isomalt (optioneel - decoratie)

Methode

1. Meng de soya drink met de fruitpeper, esdoornsiroop, limoensap en de mango puree. Verwarm en laat goed doorkoken. Voeg het chiazaad toe en kook nog even door. Verdeel in potjes en laat een nacht opstijven in de koelkast.
2. Meng de pecannoten met enkele lepels esdoornsiroop en bak 8 minuten in de oven op 180°.
3. Cutter de pecannoten en meng er nog wat esdoornsiroop en lemon fruit pepper door.
4. Cutter de bevroren frambozen en plaats terug in de diepvries.
5. Smelt isomalt in een pannetje en trek er suikerdraad van. Vorm tot een bolletje.
6. Werk de crème af met de crumble van pecannoten, de frambozen, lemon fruit pepper, munt en (optioneel) het suikerbolletje.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be