Oosterse 'kippen'soep

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 Jens' creatie!



Ingrediënten

- 500 gr Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 1 kg Chinamix extra - Ardo
- 1 kg tomatenblokjes - Ardo
- 2,5 l groentebouillon (100 gr poeder)
- Gomasio Curry - Verstegen
- Chillies, gemalen - Verstegen
- Konstante pezo - Verstegen
- 100 gr Thaïse kruidenmix - Ardo
- 150 gr mihoen
- 50 gr rode curry mix - Verstegen
- olijfolie

Methode

1. Stoof de Chinamix en tomatenblokjes aan in olijfolie.
2. Kruid met de gemalen chillies en de Thaise kruidenmix.
3. Bevochtig met groentebouillon.
4. Bak de vegan 'kip"'stukjes en voeg ze toe aan de soep.
5. Kruid af met Konstante pezo.
6. Frituur de mihoen.
7. Werk de soep af met koriander, gefrituurde mihoen en gekruide olie met rode curry mix.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be