Paella Vegana

In september daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit het beste streetfood recept uit hun koksmuts te toveren. Uit de vele inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

 winnaar in categorie éénpansgerecht:
Steven Jacobs (Vac Leuven Vlaamse overheid) met zijn Paella Vegana.



Ingrediënten

- BOUILLON
- 4l water
- 10 saffraandraadjes - Verstegen
- 1 theelepel Komijn gemalen - Verstegen
- 1 theelepel Kurkuma gemalen - Verstegen
- 2 theelepel Paprikapoeder - Verstegen
- 80g groentebouillon
- VLEESVERVANGER
- 10 Greenway witte worst met tuinkruiden 80g
- 750g Greenway Filetstukjes ‘just like chicken’
- 150g World Grill mexican madness - Verstegen
- RIJST
- 1 kg Bomba rijst

- 150g Ajuinblokjes - Ardo
- 300g rode en groene paprikablokjes - Ardo
- 300g gegrilde courgette kubus - Ardo
- 300g gegrilde aubergine kubus - Ardo
- 500g erwten - Ardo
- 20g look - Ardo
- Konstante pezo - Verstegen
- ONION RINGS
- 100g zelfrijzende bloem
- 100g maizena
- 250ml bier of bruiswater
- een mespunt Paprikapoeder - Verstegen
- een mespunt Kerriepoeder - Verstegen
- 2 ui, in ringen van 0,5 cm
- AFWERKING
- 500g kerstomaat, gehalveerd
- 1 bussel krulpeterselie, fijn gehakt
- 500g paprika parilla schijven - Ardo, in reepjes
- 4 citroenen, in partjes

Methode

1. Bouillon: Week de saffraandraadjes in 1l lauw water. Warm de rest van het water op en voeg al de ingrediënten voor de bouillon toe. Hou (warm) aan de kant.
2. Vleesvervanger: Snij de worsten in gelijke stukken. Meng de “kip” en “worst” in een gastronorm met de WORLD GRILL mexican madness en laat 10 minuten trekken. Verwarm een grote pan en bak de stukjes aan. Haal uit de pan en zet aan de kant. Laat het aanbaksel zitten voor de volgende stap.
3. Rijst: Bak alle groenten mooi aan in de gebruikte pan. Overgiet met de bouillon en laat 10 min pruttelen. Voeg de rijst toe en 500ml “saffraanwater”. Kruid af met pezo Blijf bij de rijst en schep regelmatig om. Voeg indien nodig extra “saffraanwater” toe.
4. Voeg de vleesvervangers toe als de rijst bijna gaar is. Laat nog 3 min garen,

haal van het vuur en dek af.

5. Onion rings: Meng de bloem,maizena en vocht samen. Kruid af met de kruiden en pezo Haal door de tempura en frituur op 170°
6. Garneer de paella met de tomaat, peterselie, paprika, onion rings en citroenpartjes.

Fotografie

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be