

Parmentierschotel met spinazie en witloof



Ingrediënten

- 2.5kg Spinazie 'Foglia' Ardo
- 250g sjalotjes Ardo
- 2kg witlof Ardo
- 2,5kg Greenway veggie gehaktballetjes
- Chinese 5-Spice kruidenmix Verstegen
- Fruitpeper lemon Verstegen
- Scheutje olijfolie
- 100g margarine
- Kruiden Verstegen: Peper wit muntok, Atlantisch zeezout, zout, nootmuskaat.
- 4kg aardappelpuree
- Paneermeel

Methode

1. Plet de veggie gehaktballetjes fijn met een vork.
2. Stoof de helft van de sjalotjes aan in olijfolie, voeg het veggie gehakt toe en breng op smaak. (Verstegen Chinese 5-Spice en zeezout)
3. Stoof de andere helft van de sjalotjes aan in margarine, voeg de ontdooide spinazie 'Foglia' eraan toe en laat even doorstoven, breng op smaak met

fruitpeper lemon.

4. Stoom het witlof kort, breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat en meng met de aardappelpuree.
5. Maak in een ovenschaal laagjes van veggie gehakt, spinazie en witlofpuree.
6. Bestrooi met wat paneermeel en enkele klontjes boter en bak in de oven op 180°C gedurende 30-35minuten.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be