Pasta Samosa style

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

- 1250g pasta (Caserecci)
- 2 kg Greenway fijngehakt
- 250g ui in brunoise
- 300g diepvrieserwtjes
- 300g bloemkoolroosjes, geblancheerd
- WSB Garam masala z/z
- WSB Tandoori masala z/z
- Sambal oelek of Chili flakes
- 250g gehakte tomaat
- knoflook naar smaak
- Worldgrill Indian mystery
- sojasaus
- zeezout
- platte peterselie
- pijpajuin

Methode

1. Kook de pasta al dente.
2. Fruit de ui aan met de World Grill Indian mystery.
3. Voeg de garam masala en tandoori masala toe en laat mee fruiten.
4. Voeg het gehakt en de look toe en bak op.
5. Voeg de tomaat toe en laat wat inkoken.
6. Voeg de bloemkool toe en laat mee sudderen.
7. Voeg naar smaak sojasaus, sambal of chili toe.
8. Voeg de erwtjes en de gekookte pasta toe en laat even meebakken.
9. Werk af met pijpajuin en platte peterselie.

Fotografie

~~Foodphoto~~

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be