Paëlla Verdura



Ingrediënten

- 1,6 kg Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 4 el World grill Argentina fire Verstegen of chorizokruiden
- olijfolie
- 1 kg ui in blokjes
- 2 el knoflookpasta
- 2 kg paprikablokjes
- 2 kg erwtjes
- 1,5 kg rijst
- 4 el Spicemix del mondo Flamenco Verstegen
- 1/2 el saffraan
- 2 el Fruit pepper lemon Verstegen
- 3 l groentebouillon
- 600 g artisjokharten (Gran'Tapas)
- 600 g gefrituurde uiringen (Ardo) of gepaneerde bloemkool of broccoliroosjes (Bonduelle)
- Verse peterselie en citroen

Methode

1. Meng de vegetarische kipstukjes met de World grill Argentinia fire olie, bak aan en zet opzij.
2. Fruit de uiblokjes en knoflook in olijolie. Roer er de paprikablokjes doorheen wanneer de ui glazig wordt, en de erwtjes nog eens 5 minuten later.
3. Voeg de rijst en kruiden toe en meng goed. Giet de bouillon erbij en laat 15 minuten zachtjes inkoken. Roer af en toe.
4. Breng op smaak en roer op het laatst de artisjokharten en de gebakken vegetarische kipstukjes onder de paëlla.
5. Schep uit, verdeel de gefrituurde uiringen over de paëlla en werk af met verse peterselie en citroenpartjes.

Dit recept is van EVA VZW

EVA biedt als onafhankelijke specialist al 18 jaar info, workshops en inspiratie over alles wat met veggie en vegan te maken heeft. We maken het je makkelijker om veggie te koken, of om plantbased producten in de markt te zetten.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be