Penne de la casa

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

- 3kg Greenway bolognaise saus of zelfgemaakte bolognaise saus met Greenway Fijngehakt
- 1l Alpro soja kookroom
- 2kg champignon schijfjes
- Wat plantaardige vetstof
- 0,6kg Greenway bacon
- 0,05kg Pepper Arabiatta Verstegen
- gemalen Parmezaanse kaas of plantaardig alternatief voor Parmezaanse kaas voor een vegan versie

Methode

1. Verwarm de Greenway bolognaise of zelfgemaakte bolognaise op.
2. Bak de champignons aan in vetstof.

3. Vermeng de bolognaise saus met de plantaardige room, gebakken champignons, de Greenway bacon en breng verder op smaak met wat gemalen Pepper Arabiatta.
4. Dien op met penne en gemalen Parmezaanse kaas of plantaardig alternatief.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be