

Penne met boschampionns, schorseneer en filetstukjes just like chicken



Ingrediënten

- 5 kg voorgekookte penne
- 2 dl olijfolie
- 600 g sjalot, fijngesneden
- 60 g lookpuree
- 2 kg diepvries boschampionnsmengeling
- 2 kg diepvries schorseneerstukjes
- vriesdroog tijm Verstegen
- 3 l sojaroom
- 200 g Maggi champignonfond
- 600 g Greenway filetstukjes just like chicken
- 400 g rucola
- eventueel beetje maizena of roux om de saus wat extra te binden
- Season Peper Wild Mushroom Verstegen

Methode

1. Stoof de sjalot aan in olijfolie en doe er dan de lookpuree en tijm bij.
2. Voeg hierbij de groenten en laat ze meebakken.

3. Voeg de sojaroom, de champignonfond en de Greenway filetstukjes toe.
4. Serveer bij de pasta en werk af met rucola en Season Peper Wild Mushroom.

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