Pittige shotjes

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze jaar na jaar dat ook grootkeukenkoks de culinaire vinger aan de pols houden. In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken voor het 2e jaar op rij enkele lekkere én gezonde veggie gerechten.

Dit jaar ligt de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje. Hieronder Gilles' creatie!



Ingrediënten

- SPICY MANGO SHOT
- 750 ml Appelsap (bij voorkeur vers)
- 250 ml Mango fruit puree - Ardo (100297010)
- 200 ml citroensap. - ReaLemon (100100000)
- 1,25 g Curcuma gemalen. - Verstegen (O68174)
- 1 g Kaneel gemalen - Verstegen (O77181)
- 1,25 g Chillies gemalen - Verstegen (O66581)
- EXOTISCHE VRUCHTENSHOT
- 500 g Exotische fruitsalade met passievruchtensaus - Ardo (100334310)
- 700 ml appelsap (bij voorkeur vers)

Methode

1. Spicy Mango Shot: Mix het appelsap met de mangopuree, het citroensap en de kurkuma in een blender. Verdeel over shotglaasjes.
2. Meng de kaneel met de cayennepeper. Serveer de shotjes met een lijntje van deze spicy 'snuif'
3. Exotische vruchtenshot: Mix het appelsap met de fruitsalade in een blender. Verdeel over shotglaasjes.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be