Portobello, linzen, pompoen en Oosterse specerijen

In september daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit dé ultieme plantaardige interpretatie van een wereldkeukengerecht uit de koksmuts te toveren.
'Think global, create local'
Uit de inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

Björn Vandekerckhove | Stad Oostende - Dienst Catering
>> geïnspireerd op kruidige Indische linzen dahl



Ingrediënten

- 10 Portobello champignons
- VULLING
- 200 gr groene linzen, overnacht geweekt (of 400gr Ardo tricolore linzenmix)
- 440 gr groentebouillon
- 120 gr gebakken Greenway fijn gehakt vegan
- 110 gr sojasaus
- 65 gr Xeres azijn
- 50 gr esdoornsiroop
- 50 gr verkruimelde Greek white block (Violife)
- 40 gr gesnipperde sjalot (of 40gr Ardo sjalotjes)
- 20 gr olijfolie

- 200 gr granenmix - Ardo
- Peper zwart lampong - Verstegen en zout naar smaak
- POMPOENCREME
- 350 gr pompoenblokjes - Ardo
- Zeezout
- 10 gr zonnebloemolie
- 10 gr Ponzu
- 10 gr Sushi azijn
- TANDOORI VEGANAISE
- 62 gr Alpro soja drink zonder suikers
- 20 gr mosterd
- 30 gr citroensap
- 190 gr zonnebloemolie
- World spice blend pro Tandoori - Verstegen
- Kurkuma gemalen - Verstegen
- Zout
- GEKONFIJTE AARDAPPELEN
- 5 Kleine Ratte aardappelen
- Olijfolie
- Een takje tijm en rozemarijn (of 10gr Provençaalse kruidenmix Ardo)
- 1 tl grof zeezout
- 1 lookteentje
- MOSTERDKRUID-DRAGON EMULSIE
- 4 eetlepels kikkererwten kookvocht
- 2 eetlepels dragonazijn
- 2 koffielepels mosterd
- ½ bosje dragon (of 30gr Dragon Ardo)
- 125 ml koolzaadolie
- Peper zwart lampong - Verstegen en zout naar smaak
- AFWERKING
- 35 gr olijfolie
- 35 gr geraspte Prosociano block (Violife)
- 50 gr gehakte pijnboompitten
- 50 gr gehakte Cashewnoten

- 150 gr mosterdkruid

Methode

1. Week de linzen overnacht.
2. Stoof de sjalot aan in olijfolie. Voeg de linzen en groentebouillon toe en laat een 20-tal minuutjes zacht koken.
3. Meng alle ingrediënten voor de vulling. Breng op smaak met peper en zout en vul de Portobello champignons op.
4. Voeg de olijfolie, gehakte noten en geraspte Parosociano samen en strooi over de champignons. Bak een twintigtal minuutjes in een voorverwarmde oven op 175 °C
5. CREME VAN POMPOEN
6. Meng de pompoen met olie en zout en droog een 20-tal minuutjes in de oven op 170 °C.
7. Mix met Ponzu en Sushi azijn en breng op smaak met zout.
8. GEKONFIJTE AARDAPPELEN MET TANDOORI VEGANAISE
9. Mix de ingrediënten van de veganaise met een staafmixer en breng op smaak met Tandoori kruiden, kurkuma en zout.
10. Schil de aardappelen en steek uit met een inoxen ring. Plaats de aardappelen in een ovenschaal, voeg de aromaten toe en zet onder met olijfolie. Gaar 25 min in een oven van 180 °C. Haal uit de olie en bak goudbruin in een pan. Werk af met grof zeezout en een dopje Tandoori Veganaise.
11. MOSTERDKRUID MET DRAGONEMUSLIE
12. Mix het kookvocht met azijn, mosterd en dragon. Monteer met de olie en smaak af met peper en zout.
13. PRESENTATIE
14. Verdeel wat pompoencrème over het bord. Plaats een gevulde promobello op de crème. Schil er de aardappelen bij. Druppel er wat emulsie over en werk af met de gehakte noten, het mosterdkruid en de geraspte Prosociano.

Fotografie

~~Foodphoto~~

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be