Quinoa met shiitake



Ingrediënten

- 1kg Quinoa - Ardo
- 1kg Shiitake
- Verstegen Gomasio Green Herbs
- Sojasaus
- Limoensap
- Olijfolie/kokosolie/Brassica culinair
- Verstegen Chinese five spice mix
- Verstegen Fruit Pepper Lemon
- Verstegen Zeezout

Methode

1. Maak de shiitake schoon, snij in schijfjes en kleur mooi aan in de olie.
2. Kruid af met Zeezout en Fruit Pepper Lemon.
3. Spoel de quinoa 2x.
4. Kook 1 deel quinoa in 2 delen water en dit voor 11 minuten.
5. Laat 5 minuten wellen.
6. Breng op smaak met Gomasio Green Herbs, Chinese five spice mix en sojasaus.

7. Voeg indien gewenst een klein beetje limoensap toe voor een frisse touch.
8. Werk af met bieslook/koriander/pijpajuin/platte peterselie.

Variatie

Serveer met gegrilde groentjes en spiesje van seitan gebakken met Gomasio Maniguette. Is ook heel lekker met geraspte rode biet, op smaak gebracht met sushiazijn, Fruit Pepper Lemon en verse munt.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be