Vegan Parmentierschotel

Met de Alpro Amandeldrink tover je een heerlijke schotel op tafel, boordevol groenten en volledig plantaardig.



Ingrediënten

- 1 kg ui, in brunoise
- 1 kg wortelen, in brunoise
- 1 kg courgette, in brunoise
- 100 g Alpro Bakken & Braden
- 100 ml groentebouillon
- 1 kg Greenway, fijngehakt
- 1,5 kg aardappelen, geschild
- 0,5 l Alpro Amandeldrink, geroosterd, zonder suikers, opgewarmd (of Alpro sojadrink zonder suikers)
- 50 g geschaafde amandelen
- 50 g paneermeel
- Verstegen Provençaalse kruiden, naar smaak
- Peper en zout, naar smaak

Methode

1. Verwarm de oven tot 180°

2. Sauteer de groenten in de margarine. Bevochtig met de bouillon. Kruid met de Provençaalse kruiden en gaar tot beetgaar.
3. Voeg het gehakt bij de groenten.
4. Kook de aardappelen. Steek door een roerzeef en voeg de lauwe Amandeldrink toe. Breng op smaak met peper en zout.
5. Verdeel de groente-gehaktregeling over een ovenschotel e spuit de puree erover. Bestrooi met de geschaafde amandelen en het paneermeel. Bak af in de oven tot de amandelen goudbruin zijn.

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be