Vegan vleesbrood met jus en chunky gesauteerde wortelen

Rijke, hartige smaken in een plantaardig jasje.
Helemaal klaar voor je herfstmenu.



Ingrediënten

- 2kg Ardo Chunky gesauteerde wortelen
- 100g Ardo Sjalotjes
- 600g Ardo Brunoise mix
- 120g Ardo BBQ kruidenmix
- 20g Ardo Peterselie
- 1.2kg Greenway rauw gehakt
- 150g plantaardige kaas
- agavesiroop
- olijfolie
- peper en zout
- voor de jus:
- 600g Ardo champignon cocktail
- 300g Ardo gebakken ajuinschijven
- 20g Ardo lookblokjes
- 10g Ardo Provençaalse kruidenmix
- groentebouillon

- sojasaus
- laurier
- 1el tomatenpuree
- maïzena (indien nodig)
- plantaardige vetstof

Methode

1. Stoof de brunoise en BBQ kruidenmix aan in een scheutje olijfolie. Meng met de kaas en het vegan gehakt en vorm een vleesbroodje. Bak af in de oven op 180°C gedurende 20-25 minuten.
2. Maak de vegan jus door de champignon cocktail samen met de look, Provençaalse kruidenmix en de gebakken ajuinschijven aan te stoven in wat plantaardige vetstof. Laat de tomatenpuree even meebakken. Bevochtig met de groentebouillon en voeg een takje laurier toe. Laat sudderen, mix en passeer door een fijn zeef. Indien gewenst wat bijbinden met maïzena.
3. Stoof de sjalotjes aan in wat plantaardige vetstof, voeg de chunky gesauteerde wortelen toe en kruid met peper en zout. Laat ze rustig garen onder deksel. Voeg halfweg het gaarproces de agavestroop toe. Werk af met wat gehakte peterselie.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be