Vegan Vol au Vent Deluxe



Ingrediënten

- 5 l Soya cuisine - Alpro
- 2 kg bruine champignons
- 1,25 kg woudpaddestoelen mix - Ardo
- 2 kg schorseneer stukjes
- 1,5 kg Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 300 g roux of 150 g maïzena
- 250 g champignonfond
- 30 g truffelolie
- 250g sojaboter
- beetje peterselie
- peper en zout naar smaak

Methode

1. Stoof de champignons en de schorseneer in de boter.
2. Voeg er de sojaroom, champignonfond en truffelolie aan toe.
3. Doe er ook de veggie ‘kip’ stukjes bij en laat even samen koken.
4. Dik saus op. Kruid bij met peper en zout. Dien op met wat gehakte peterselie.

Variatie

Eventueel kan je er nog wat Greenway veggie gehaktballetjes aan toevoegen.

Greenway heeft ook kant en klare vegan vol au vent!

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be