Vegan filets met Mole Poblano saus

Een typisch Mexicaans gerecht met chocolade saus!



Ingrediënten

- 300 g ui blokjes
- 20 g lookpuree
- 200 g vetstof
- 15 g Verstegen Chinese 5 kruiden mix
- 5 g Verstegen Aji Mirasol chili
- 90 g groentenbouillon
- 4 kg tomaatstukjes uit blik
- 90 g amandelpoeder
- 250g zwarte chocolade
- 2 kg Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway

Methode

1. Smelt de vetstof in slee of pan en bak de ui.
2. Voeg er de look en de veggie “kip” stukjes bij en laat even aanbakken.
3. Doe er de tomaatstukjes, kruiden en groentenbouillon bij en laat 5 min zachtjes stoven.

4. Meng er tenslotte de amandelpoeder en chocolade door en laat deze smelten.

Variatie

Je kan dit gerecht opdienen met rijst en eventueel extra groentjes. Ook in een wrap of pitta broodje met wat coleslaw past dit perfect!

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be