Veggie Saltado



Ingrediënten

- 40 Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 4 kg Ardo wok mix
- 1 kg groene asperges in stukjes gesneden
- 300 g vetstof
- 50 g verse munt
- 200 ml Verstegen World Grill Fuego Peru
- 200 ml soja saus
- 160 ml limoensap
- 3 el sesamolie (optioneel)

Methode

1. Verhit de vetstof in een braadslee of pan en bak de veggie filets in zijn geheel of in stukjes gesneden aan.
2. Voeg er de Ardo wok mix en de groene asperges bij alsook de World grill Fuego Peru marinade.
3. Laat de groentjes garen en werk af met verse munt, sojasaus, limoensap en sesamolie.
4. Dien op met rijst of quinoa.

Variatie

Kan ook met Greenway's veggie kipstukjes worden gemaakt!

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be