Veggie stoverij



Ingrediënten

- 2 kg Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 400 g margarine
- 1 kg ui blokjes
- 50 g lookpuree
- 500 g wortelblokjes
- 1 kg Parijse champignons
- 20 beschuiten
- 80 g mosterd
- 1,5 l bruin bier
- 150 g perenstroop
- takje tijm
- 6 blaadjes laurier
- peper en zout

Methode

1. Bak de ui en de wortelen in de margarine tot de ui goudbruin is. Voeg er de look, de veggie “kip” stukjes en de fijngesneden champignons bij en bak deze nog aantal minuutjes mee.

2. Doe er de tijm, laurier en het bruin bier bij, samen met de perenstroop en 1,5 l water.
3. Laat alles samen met de met mosterd besmeerde beschuiten nog zo'n 10 minuten meesudderen.

Variatie

Opdienen met gemengd slaatje en frietjes of aardappelpartjes gebakken in oven.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be