Veggie wok



Ingrediënten

- arachide olie
- 800 gr pastinaak
- 800 gr wortelen
- 800 gr selder
- 800 gr venkel
- 800 gr romanesco
- 1500 ml room
- 250 gr Gentse mosterd
- Enkele blaadjes rozemarijn, Peper en zout

Methode

1. Verwarm de wok en giet de olie er in. Bak eerst de wortelen en de pastinaak, vervolgens de venkel en de romanesco.
2. Voeg nu de rozemarijn en de mosterd toe. Tot slot de room toevoegen en even laten indikken.
3. Kruiden met peper en zout.

Dit recept is van
ELECTROLUX PROFESSIONAL

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be