

Forest green dumplings

>> beats Paling in 't groen

Steven Jacobs

voor 10 personen

- 2 kg aardappelen
- 600 g bloem
- Taste extention zeewier citroen
Pure naar smaak - Verstegen
- 50g Alpro Bakken & Braden
- Pezono naar smaak (peper - zout - nootmuskaat)
- 1,5 l groentebouillon
- 300g sjalot *
- 250 g peterselie *
- 100 g citroenmelisse *
- 100 g verse munt *
- 100 g zuring *
- 50 g daslook *
- 1 citroen
- maïzetmeel (optioneel)
- zeezout - Verstegen
- 4 seizoenenpeper - Verstegen

1. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Duw ze door de passe-vite en voeg de bloem, de zeewierkruiden en pezono toe. Meng alles goed tot een homogene massa.
2. Rol bolletjes (dikke knikkers) en leg op een bakpapier. Druk ze plat met achterkant van een Pommies Parisienne-lepel. Blancheer gedurende 2 à 3 minuten in kokend water. Laat uitlekken en bak ze daarna goudgeel in een pannetje op het vuur.
3. Stoof de sjalot aan en voeg de groentebouillon toe. Laat 10 minuutjes koken. Mix met een staafmixer en kruid af met peper en zout. Bind eventueel een beetje bij met maïzetmeel.
4. Voeg alle gehakte groene kruiden toe en breng op smaak met een beetje citroensap.
5. Dresseer de dumplings in een diep bord of kommetje en schik de groene kruidensaus erlangs. Werk af met een blaadje munt, daslook en een schijfje citroen.

TIP VAN ONZE PARTNER ARDO

- Vervang de verse groene kruiden door 600g Ardo 8-kruidenmix *



BEAT
THE
CLASSICS
by Chef'sproVeggie

Winterse waterzooi met panisse

>> beats Gentse waterzooi

Walter Debaetselier

voor 10 personen

- 1 kg Greenway filestukjes just like chicken
- 1 kg vergeten groentemix - Ardo
- 300 g spruitjes - Ardo
- 180 g witlof, vers
- 200 g zoete aardappel - Ardo
- 4 g bieslook - Ardo
- 40 g dragon - Ardo
- 200 g beukenzwammen
- 100 g Alpro Bakken & Braden
- 150 g Alpro Haver plantaardig alternatief voor room
- 70 g roux
- 4 g peper/ 8 g zout
- 30 g gerookte paprika - Verstegen
- 3,2 kg water
- 400 g kikkererwtenmeel
- 140 g groentebouillon
- 25 g lookpasta
- 15 g gyros kruiden
- 3 g Sucro

1. Breng 1,2 kg water aan de kook en voeg 60 gr groentebouillon, 15 gr gyroskruiden en 25 gr lookpasta toe. Voeg 400 gr kikkererwtenmeel toe en meng tot een homogeen mengsel.
2. Stort uit in een bakplaat en strijk glad. Dek af met folie en laat afkoelen in de frigo.
3. Steek met een vorm de panisse uit en bak deze vervolgens in een pas met 150 gr olie.
4. Breng 2 kg water aan de kook en voeg 80 gr groentebouillon toe. Kook hierin de filestukjes en zet even aan de kant. Laat in deze bouillon de groenten garen.
5. Neem 300 gr van de bouillon en voeg hier de dragon aan toe. Laat even meekoken, zeef vervolgens de bouillon. Voeg de Sucro toe en schuim deze op met de mixer.
6. Neem de rest van de bouillon, voeg hier de haverroom aan toe en bindt het geheel met roux. Smaak af met peper, zout en de gerookte paprika.
7. Bak de beukenzwammen kort op in boter en kruid af met peper en zout.
8. Verdeel de groenten mooi in de pot en leg hierop de in stukken gesneden suprême. Voeg de saus toe. Leg de gebakken panisse op de zijkant en werk af met de gebakken beukenzwammen, gehakte bieslook en het schuim van dragon.

TIP VAN ONZE PARTNER GREENWAY

- Met de Greenway filet stukjes mis je niets. Ze zijn heerlijk van smaak én hebben een perfecte bite. Just like chicken.



Coquilles van koningsoesterzwam

>> beats Coquilles St. Jacques

Margaux Geeroms

voor 10 personen

- 10 koningsoesterzwammen
- 200 g Alpro Bakken & Braden
- 2 blokjes groentebouillon
- 20 g look
- 10 el sojasaus
- 1 prei
- 1.5k g hele groene asperges (40 stuks) - Ardo
- 500 g pastinaak rustica - Ardo
- 4 eetlepels miso
- een scheutje Alpro THIS IS NOT M*LK
- sap van 2 limoenen
- zeezout
- olijfolie
- verse kruiden als garnering (tuinkers, viooltjes)
- voor de pistou (optioneel, je kan ook druppels olijfolie gebruiken)
- 2 plantjes basilicum
- 8 teentjes knoflook
- 8 eetlepels extra vierge olijfolie
- zout

1. Haal de hoedjes van de oesterzwammen. Snij de steel in rondjes van 2cm. Maak inkepingen aan beide kanten, in een roostertje.
2. Voor de pistou: meng alle ingrediënten in een blender of mix met de staafmixer, zet koel opzij.
3. Kook de bouillon met de miso. Kook de 'coquilles' 8 minuten. Neem de coquilles uit de pot en zet opzij.
4. Snijd de pastinaak in schijfjes. Kook 15 minuten, tot hij zacht is.
5. Zet een pan op middelmatig hoog vuur, voeg de helft van de boter toe, de look en de sojasaus.
6. Voeg de coquilles toe zodra de boter begint te sissen. Bak ze 2 minuten aan elke kant. Lepel tijdens het bakken de saus over de coquilles zodat alle smaken goed worden opgenomen.
7. Maak de pastinaakpuree. Giet de pastinaak af en mix in een blender of met een staafmixer. Voeg een scheutje plantaardige melk toe, de rest van de boter, het sap van 2 limoenen, zeezout en peper.
8. Verhit wat olijfolie en bak de asperges 3 minuten aan elke kant, kruid met pezo tijdens het bakken.
9. Snij de prei in dunne ringetjes en bak deze krokant.
10. Dresseer het bord: Een veeg puree, 4 asperges er dwars over, dan 3-4 coquilles per persoon en enkele stukjes prei. Afwerking kan met tuinkers, viooltjes of andere eetbare bloemen, en enkele druppels pistou (of olijfolie).

TIP VAN ONZE PARTNER VERSTEGEN

- Voeg voor extra hartigheid 1 mespunt yedi baharat, viskruiden met zout, of 4 seizoenenpeper toe.



Gevulde perzik 2.0

>> beats Gevulde perzik 80's style

Laurence Van Cauter

voor 15 personen

- 15 halve perziken uit blik (op siroop is het lekkerst)
- 1 kg knolselder (of knolselderblokjes - Ardo)
- 8 el zonnebloemolie
- 3 el Nori gemalen of vlokken - naar smaak
- 240 gr kikkererwten - Ardo
- 30 ml tamari (betere soort)
- 50 gram mini kappertjes
- 2 stengels witte selder, fijn gesneden
- 20 gram Dyon mosterd
- 100 gram veganaise
- zwarte peper Lampong of Vadouvan - Versteegen, naar smaak
- zout, naar smaak
- erwtscheuten (afwerking)

1. Laat de perziken uitlekken.
2. Bereid ondertussen de vulling: Snij de knolselder in grote kubussen (ongeveer 4x4cm). Meng samen met de (uitgelekte) kikkererwten, olie, nori, peper en zout. Bak 20 minuten in de oven op 190 graden.
3. Plet met een pureestamper zodra ze uit de oven komen en laat afkoelen.
4. Meng, eens afgekoeld, met de rest van de ingrediënten. Laat een uurtje rusten.
5. Neem een perzikhelft. Leg er een goed gevulde lepel van het mengsel op. Werk af met een erwtscheut.

TIP VAN ONZE PARTNER ELECTROLUX PROFESSIONAL

- Met de SkyLine Combi Oven behouden je groenten textuur, smaak, kleur en vitamines. Bovendien bespaar tot 10% energiekosten!



Gegratineerd witloof

>> beats Grootmoeders' witloof met hesp

Cisco Molina y Ignacio

voor 10 personen

- 2 kg bloemige aardappelen
- 150 g Alpro Bakken & Braden
- 150ml Alpro THIS IS NOT M*LK
- pezoona (peper - zout - nootmuskaat)
- 1 kg knolselder
- 30 stronkjes witloof
- 3 el World grill smokey bbq pure - Verstegen
- 100ml neutrale olie
- 150g Alpro Bakken & Braden
- 175g bloem
- 300ml Alpro THIS IS NOT M*LK
- 200ml groentebouillon
- 800g vegan 'kaas' grated original flavour (Violife)
- 100g paneermeel
- peper wit muntok - Verstegen
- zout - nootmuskaat

1. Schil de knolselder en snij deze flinterdun. Marineer de plakjes met de World mix en olie. Probeer dit indien mogelijk de dag voordien te doen.
2. Schil de aardappel en kook deze gaar, pureer en voeg margarine, 'melk' en kruiden toe. Let erop dat de puree een vaste structuur behoudt om deze nadien te kunnen spuiten.
3. Neem een spuitzak met gekartelde spuitmond en spuit mooie duchesses op een met boterpapier beklede bakplaat.
4. Kook of stoom het witloof gaar en laat goed uitlekken.
5. Maak een roux en voeg daar de 'melk' en de groentebouillon aan toe. Haal van het vuur, voeg de 'kaas' toe tot een goede dikte en kruid af. Let op! De kaas zal meer tijd nodig hebben om volledig te smelten maar geef niet op en blijf goed mengen.
6. Neem de gemarineerde knolselder en rol hier telkens een stronkje witloof in op (knijp de stronkjes goed uit zodat er geen vocht meer uit komt).
7. Bedek de onderkant van een ovenschaal met de saus en schik hier de rolletjes op. Overgiet met de saus. Bestrooi met een mengeling van 'kaas' en paneermeel.
8. Bak af gedurende 30min op 180°C. Steek de duchesses na 15 minuten mee in de oven.

BEAT
THE
CLASSICS
by Chef'sproVeggie

TIP VAN ONZE PARTNER ALPRO

- Met THIS IS NOT M*LK behoudt je bechamelsaus de rijke, romige smaak waar je van houdt. Maar dan 100% plantaardig en gemaakt van Europese haver. Goed voor jou en voor de planeet!

