Filet végétarien Picadillo



Ingrédients

- 500 g d’oignons hachés
- 1,5 kg de poivrons verts en lanières
- 200 g de matière grasse
- 4 kg de cubes de tomate en conserve
- 400 g d’olives vertes coupées grossièrement
- 200 g de raisins secs
- 50 g d’épices Guadalajara Verstegen
- 40 g de bouillon de légumes
- 40 filets de soja veggie Greenway ou 2 kg de morceaux de “poulet” veggie Greenway
- 40 g de coriandre fraîche

Méthode

1. Faire fondre la matière grasse et y faire revenir l’oignon et les poivrons verts.
2. Ajouter les autres ingrédients et poursuivre la cuisson environ 15 minutes à feu doux.
3. Servir accompagné de riz, de pommes de terre ou de quinoa, p.ex.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be