Jamaicaans stoverij stew met zoete aardappel puree

Samen kom je verder. Daarom bundelen de partners van Chefs**pro**Veggie hun expertise.

Paul Florizoone (Greenway), Peter De Wandel (Ardo) en Marisa Herman (Verstegen Professional) ontwikkelden tien recepten met producten van de partners. De gerechten werden bereid in de studio van Foodphoto, waar Luk Thys met styling en fotografie elk gerecht tot leven bracht.

Zo inspireren we foodprofessionals met smaakvolle, praktische en toekomstgerichte plantaardige gerechten.



Ingrédients

- 1 kg tomaatstukjes
- groentebouillon (1l water + 30g groentebouillon poeder)
- 14g Verstegen World Spice Blend Jamaican jerk
- 30ml sojasaus
- 500g Ardo soffritto mix
- 30g Ardo look blokjes
- 20g Ardo gember blokjes
- 300g Ardo rode kidney bonen

- 80g donkere roux
- 800g Greenway strips Just like beef
- Phase Professional met botersmaak
- voor de puree: 1kg Ardo zoete aardappel puree
- 2dl Alpro cooking light soya
- 500g Ardo geroosterde mais à la Mexicana
- 45g Verstegen World grill African sunshine

Méthode

1. Stoof look, gember en soffrittomix aan in wat plantaardige boter
2. Voeg tomaatstukjes, bouillon, sojasaus en World Spice Blend Jamaican jerk toe en laat sudderen tot de groenten gaar zijn.
3. Bind met bruine roux en voeg de rode kidneybonen en de beefstukjes bij de saus. Laat nog even doorwarmen.
4. Meng de ontdooide zoete aardappelpuree met de geroosterde maïs, Alpro cooking light soya en de world grill African sunshine en regenereer in de combi steamer.

Photographie

Foodphoto

Cette recette est de Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be