

‘Just like chicken’ filet Madras curry

Samen kom je verder. Daarom bundelen onze partners 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.



Ingrediënten

- 1,5L Alpro cooking soya
- 12g Verstegen Wolrd Spice Blend Curry Madras
- 30g groentebouillon
- 100g Ardo Asian style herbmix
- 1,5kg Ardo Bistro mix
- 1,5kg Ardo basmati rijst
- 10 Greenway filets Just like chicken
- 100g Phase professional bakken en braden

Méthode

1. Maak een currysaus op basis van de Alpro cooking soya, Spice blend Curry Madras en de groentenbouillon.
2. Stoom de bistro mix tot de gewenste textuur en wok nadien met de Asian style herb mix. Breng op smaak met konstante pezo.
3. Warm de basmatirijst op in de steamer gedurende 5 minuten en breng op smaak.
4. Bak de Filet Just like chicken met de Phase in een braadslee of in hete lucht oven.

Photographie

[Foodphoto](#)

Cette recette est de Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be