

‘Just like chicken’ filet met champignon pepersaus

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.



Ingrédients

- 1,5L Alpro cooking soya
- 600g Ardo woudpaddestoelen mix
- 200g Ardo voorgebakken ajuinschijven
- 30g groentebouillon
- Verstegen peper groen vriesdroog
- 10 Greenway filets Just like chicken
- 1,2kg Ardo spinazie Foglia
- 100g Ardo sjalot
- 30g Ardo knoflookblokjes

- 1,5 kg Ardo mix voor aardappeltortilla met ui
- olijfolie
- Phase professional bakken en braden
- Verstegen Biefstuk kruiden
- Verstegen konstante pezo

Méthode

1. Stoom de woudpaddestoelenmix.
2. Bak de woudpaddestoelen aan in de een scheutje Phase, voeg de voorgebakken ajuinschijven en groene peper toe. Voeg tenslotte de Alpro cooking soya toe, breng op smaak met de groentebouillon en 20g biefstuk kruiden.
3. Bak de Filets 'Just like chicken' met 100g Phase in een braadslee of hete lucht oven.
4. Stoof de lookblokjes en sjalotjes aan in 50g Phase, voeg de ontdooide (of kort gestoomde) spinazie foglia toe. Warm verder op en breng op smaak met konstante pezo.
5. Doe de de mix voor aardappeltortilla in een ovenschaal, kruid met 12g biefstuk kruiden en besprenkel met een scheutje olijfolie. Bak gedurende 10-15 minuten in de oven op 180°C.

Photographie

[Foodphoto](#)

Cette recette est de Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be