

Köfte met parelcouscous tzatziki en mostarda van butternut en durandeauppeer

en attente de traduction Française

In november daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit het beste streetfood recept uit hun koksmuts te toveren. Uit de vele inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

☐☐ winnaar in categorie geroosterd:

Walter Debaetselier (UZ Gasthuisberg) met zijn gastronomische veggie köfte.



Ingrédients

- MOSTARDA
- 250 ml sinaasappelsap
- 25g mosterdzaad, geel - Verstegen
- 250g Durondeau peer, in brunoise
- 350g butternut pompoen in brunoise - Ardo
- 150g suiker
- 150ml verjus
- 50g mosterd
- 10ml citroensap

- 40ml Chardonnay azijn
- KÖFTE
- 750g Greenway Vegan gehakt rauw
- 5g Chermoulah - Verstegen
- 35g knoflookblokjes - Ardo
- 6g Ras el hanout - Verstegen
- 40g gehakte sjalotjes - Ardo
- 15g maïzena
- 30g panko
- 50g Pistachepitten - Verstegen, fijngehakt (afwerking)
- 250g parelcouscous
- 3 komkommers, geraspt
- 400g vegan mayonaise
- 10g knoflookblokjes - Ardo
- 10g zeezout - Verstegen
- 3g zwarte peper Lampong - Verstegen
- zeste van 2 limoenen

Méthode

1. Voor de mostarda: alles opzetten op een zacht vuurtje en laten compoteren tot het vocht bijna volledig gereduceerd is.
2. Voor de köfte: alles mooi mengen en rond een stokje duwen. Deze bakken op een zacht vuurtje of oven. Afwerken met fijn gehakte pistachenootjes.
3. Parelcouscous gaar koken, deze vermengen met de vegan mayonaise, look, peper, zout en de geraspte komkommer.
4. Werk af met de zeste.
5. Verdeel de couscous over de borden. Schep de mostarda erbij. Leg de köfte er bovenop.

Photographie

[Foodphoto](#)

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be