

Mix van oude granen met woudpaddestoelen, artisjok, sperziebonen en truffelmayo

Deze salade met mix van oude granen, woudpaddestoelen, artisjokbodems, sperziebonen en truffelmayo is niet alleen heerlijk, maar zit ook boordevol voedingsstoffen die je gasten een voldaan en energiek gevoel zullen geven.



Ingrédients

- 1,2kg Ardo Mix van oude granen
- 500g Ardo Woudpaddestoelen mix
- 300g Ardo Artisjokbodems
- 300g Ardo Sperziebonen - Biologisch
- 50 g Ardo Sjalotten
- 20g Ardo Knoflookblokjes
- 20g Ardo Dragon
- Dragon azijn
- Olijfolie
- Truffelmayonaise (Truffelveganaise voor een plantaardige versie)
- Peper en zout

Méthode

1. Kook de boontjes en de artisjokbodems gaar in gezouten water of de steamer.
2. Warm de oude granenmix op in de steamer. Koel alles terug.
3. Om de salade wat extra pit te geven, sauteren we de Woudpaddestoelen mix met lookblokjes en een scheutje olie nadat we ze kort gestoomd hebben. De knoflook geeft een lekker aroma en smaak aan de salade, terwijl de olie ervoor zorgt dat de paddenstoelen sauteren en nog meer smaak krijgen.
4. Om de salade af te maken brengen we de mix van oude granen op smaak met peper, zout, olijfolie en een scheutje dragonazijn en dragon. De dragonazijn voegt een lekkere pittige smaak toe, terwijl de dragon een vleugje frisheid en anijssmaak geeft.
5. Om het ten slotte een extra vleugje luxe te geven, serveren we de salade met een royale dot truffelmayonaise.
6. Leg de mix van oude granen op een bord, daarop de gebakken champignons, de artisjokbodems en sperziebonen. Voeg tot slot een lepel truffelmayonaise toe en serveer onmiddellijk.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be