Shoarma wrap (of pita) met ‘vergeten’ groentjes en Greenway filetstukjes

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

- 10 wraps of pita broodjes
- 1kg Ardo Vergeten groenten mix
- 0,5kg Greenway Filetstukjes
- 400g Verstegen World Grill Schwarma
- 300g Fijngesneden rode kool vers
- een scheutje azijn
- 3g Vestegen Chermoula Konstante pezo
- 300g Vegan mayo

- ijsbergsla of kropsla (optioneel)

Méthode

1. Meng de World Grill Schwarma met de filetstukjes en de vergeten groenten.
2. Bak deze vervolgens in gastronorm een 15 tal min op 180°.
3. Meng de vegan mayo met de chermoula.
4. Mix geraspte rode kool met wat azijn en breng op smaak met konstante pezo.
5. Vul voorgebakken pita broodjes of wraps met de groentenmengeling, wat saus, rode kool en eventueel wat sla.

Photographie

~~Foodphoto~~

Cette recette est de Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~