

Trifle aux fraises et granola au quinoa

en attente de traduction française

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze jaar na jaar dat ook grootkeukenkoks de culinaire vinger aan de pols houden. In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken voor het 2e jaar op rij enkele lekkere én gezonde veggie gerechten.

Dit jaar ligt de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje. Hieronder Brent's creatie!



Ingrédients

- 280 g Quinoa voorgekookt - Ardo (100203810)
- 135 g Havervlokken
- Speculaaskruiden pure - Verstegen (O3654)
- 60 g esdoornsiroop
- 15 g olijfolie
- 55 g zonnebloempitten
- 35 g pompoenpitten
- 500 g Fruit brunoise - Ardo (100307410)
- 1000 g Aardbei fruit puree - Ardo (100296810)
- 50 g cacao Nibs
- 1500 gGreek Style Natuur - Alpro

Méthode

1. Meng de quinoa met de havervlokken, speculaaskruiden, esdoornsiroop, olijfolie, zonnebloempitten en pompoenpitten in een ruime kom.
2. Verdeel de granola in een dunne laag op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 25 minuten op 180° goudbruin. Roer af en toe om.
3. Serveer in laagjes met de aardbeienpuree, de Greek style en fruit brunoise

Photographie

[Foodphoto](#)

Cette recette est de Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be