Caesar salad

Toekomstproef 2025 bracht foodprofessionals samen rond één doel: plantaardig centraal zetten in de grootkeuken.

Tijdens de demo 'Verlekkeren met plantpower' toonde Paul Florizoone (Greenway), samen met Marisa Herman (Verstegen Professional), hoe je met smaakvolle én haalbare gerechten grootkeukens kan verleiden.

Ingrediënten

- 2kg Greenway Filetstukjes
- 0,1kg Plantaardige vetstof
- 0,03kg Kipkruiden Verstegen
- Voor de salade: Sla (Romeinse sla of gemengde jonge slablaadjes)
- 1kg kerstomaatjes in partjes gesneden
- 0,3kg fijngesneden rode ui
- 0,5kg halfgedroogde tomaten Sud & Sol
- 0,5kg ontpitte olijven
- 0,6kg broodcroutons
- 0,5kg Parmezaanse kaas of plantaardig alternatief
- Fruitpepper lemon Verstegen ter afwerking
- Voor de dressing: 0,5kg vegan mayo
- 0,15L water
- 0,01kg lookpuree
- 0,1kg kappertjes

- 0,03kg Quatre épice Verstegen
- Scheutje citroensap

Methode

1. Meng de Greenway Filetstukjes in een braadslee met vetstof en de kipkruiden.
2. Bak 15min in een hete luchtoven op 180°.
3. Maak de dressing door alle ingrediënten samen te mixen.
4. Meng de ingrediënten voor de salade in een grote slakom.
5. Leg de voorgebakken filetstukjes op e salade en werk af met dressing en Fruitpepper lemon.

Fotografie

~~Foodphoto~~

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~