Forest green dumplings

In september daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit dé ultieme veggie interpretatie van een klassieker uit hun koksmuts te toveren. Uit de vele inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

Steven Jacobs | Vac Leuven

>> beats Paling in 't groen



Ingrediënten

- 2 kg aardappelen
- 600 g bloem
- Taste extention zeewier citroen Pure naar smaak - Verstegen
- 50g Alpro Bakken & Braden
- Pezono naar smaak (peper - zout - nootmuskaat)
- 1,5 l groentebouillon
- 300g sjalot *
- 250 g peterselie *
- 100 g citroenmelisse *
- 100 g verse munt *
- 100 g zuring *
- 50 g daslook *
- 1 citroen

- maïszetmeel (optioneel)
- zeezout - Verstegen
- 4 seizoenenpeper - Verstegen

Methode

1. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Duw ze door de passevite en voeg de bloem, de zeewierkruiden en pezono toe. Meng alles goed tot een homogene massa.
2. Rol bolletjes (dikke knikkers) en leg op een bakpapier. Druk ze plat met achterkant van een Pommes Parisienne-lepeltje. Blancheer gedurende 2 à 3 minuten in kokend water. Laat uitlekken en bak ze daarna goudgeel in een pannetje op het vuur.
3. Stoof de sjalot aan en voeg de groentebouillon toe. Laat 10 minuutjes koken. Mix met een staafmixer en kruid af met peper en zout. Bind eventueel een beetje bij met maïszetmeel.
4. Voeg alle gehakte groene kruiden toe en breng op smaak met een beetje citroensap.
5. Dresseer de dumplings in een diep bord of kommetje en schik de groene kruidensaus erlangs. Werk af met een blaadje munt, daslook en een schijfje citroen.

Fotografie

~~Foodphoto~~

Foodstyling

~~Foodphoto~~

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~