Gevulde perzik 2.0

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.

Laurence Van Cauter | CultuurCafé De Grote Post

>> beats Gevulde perzik 80's style



Ingrediënten

- 15 halve perziken uit blik (op siroop is het lekkerst)
- 1 kg knolselder (of knolselderblokjes - Ardo)
- 8 el zonnebloemolie
- 3 el Nori gemalen of vlokken - naar smaak
- 240 gr kikkererwten - Ardo
- 30 ml tamari (betere soort)
- 50 gram mini kappertjes
- 2 stengels witte selder, fijn gesneden
- 20 gram Dyon mosterd
- 100 gram veganaise
- zwarte peper Lampong of Vadouvan - Verstegen, naar smaak
- zout, naar smaak
- erwtenscheuten (afwerking)

Methode

1. Laat de perziken uitlekken.
2. Bereid ondertussen de vulling: Snij de knolselder in grote kubussen (ongeveer 4x4cm). Meng samen met de (uitgelekte) kikkererwten, olie, nori, peper en zout. Bak 20 minuten in de oven op 190 graden.
3. Plet met een pureestamper zodra ze uit de oven komen en laat afkoelen.
4. Meng, eens afgekoeld, met de rest van de ingrediënten. Laat een uurtje rusten.
5. Neem een perzikhelft. Leg er een goed gevulde lepel van het mengsel op. Werk af met een erwtenscheut.

Fotografie

Foodphoto

Foodstyling

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be