Herfstsalade met veggie tots en krokante groentjes



Ingrediënten

- 800 gr veggie tots - Ardo
- 500 gr peterseliewortel - Ardo
- 600 gr woudpaddestoelenmix - Ardo
- 500 gr pompoenblokjes butternut - Ardo
- 100 gr sjalot - Ardo
- 5 gr lookblokjes - Ardo
- 2 kropsla
- 50 ml olijfolie
- 600 gr vegetarische kipstuckjes - Greenway
- 2 dl mayonaise (of veganaise voor een vegan versie)
- peper en zout

Methode

1. Stoom de pepeterseliewortel en de woudpaddestoelenmix 5 à 8 minuten.
2. Reinig de kropsla en laat de blaadjes mooi heel.
3. Bak de sjalot samen met de butternut, peterseliewortel, kipstuckjes en woudpaddestoelen op een hoog vuur. Kruid met peper en zout.

4. Mix de mayonaise met de look, dragon en een klein scheutje water.
5. Bak de veggie tots in de oven of friteuse volgens de verpakking.
6. Leg de slabladen in een diep bord en verdeel de lauwe groenten en kipstuckjes erover.
7. Werk af met de veggie tots en de dressing.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be