‘Just like beef’ red curry met mango en pinda

Samen kom je verder. Daarom bundelen onze partners hun expertise.

Paul Florizoone (Greenway), Peter De Wandel (Ardo) en Marisa Herman (Verstegen Professional) ontwikkelden tien recepten met producten van de partners. De gerechten werden bereid in de studio van Foodphoto, waar Luk Thys met styling en fotografie elk gerecht tot leven bracht.

Zo inspireren we foodprofessionals met smaakvolle, praktische en toekomstgerichte plantaardige gerechten.



Ingrediënten

- 1l kokosmelk
- 500g Verstegen satésaus kant en klaar
- 100g Kumar rode curry - Verstegen of 18g Verstegen specerijenmix voor rode curry
- een scheutje limoensap
- 900g Greenway strips Just like beef
- 400g Ardo sperzieboontjes extra fijn
- 400g Ardo spinazie foglia
- 200g Ardo mango

- 300g Ardo woudpaddestoelen mix
- 200g Ardo gehele kerstomaatjes
- 1.2kg Ardo wilde rijstmix
- 50g Ardo Lente-ajuin

Methode

1. Breng de kokosmelk, satesaus en rode curry aan de kook.
2. Bak de Just like beef strips kort aan voor meer smaak en voeg ze bij de saus.
3. Stoom de groenten kort tot de gewenste textuur en voeg ze toe.
4. Voeg ook de mango toe en warm het stoofpotje verder op.
5. Warm de wilde rijstmix gedurende 5 minuten in de steamer en breng op smaak.
6. Werk af met de lente-ajuin.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van Chefsproveggie en partners

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be