Paella

Passie voor koken, passie voor veggie!
Grootkeuken en gezondheid gaan al langer dan vandaag hand in hand. Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze dat grootkeukenkoks ook de culinaire vinger aan de pols houden.

In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken enkele lekkere én gezonde gerechten waarin groenten de hoofdrol spelen. Dit is Stijn's creatie!



Ingrediënten

- 200 gr ajuin blokjes - Ardo
- 400 gr gegrilde paprika - Ardo
- 400 gr courgette blokjes - Ardo
- 400 gr aubergine blokjes - Ardo
- 600 gr erwten extra fijn - Ardo
- 2 kg quali power mix (bloemkoolrijst met rode quinoa en groene linzen) - Ardo
- 10 gr knoflook, poeder - Verstegen
- 10 gr saffraan, heel - Verstegen
- 22 gr Paëlla mélange Compleet
- 40 gr World grill Indian Mystery PURE - Verstegen
- een scheut olijfolie

- 1 kg Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 1 kg veggie witte worst met tuinkruiden - Greenway
- 1 dl witte wijn
- 1 kg ajuinringen - Ardo
- laurierblad, handpicked selected - Verstegen
- 500 gr kerstomaten
- 1 bundel peterselie
- 3 citroenen
- 200 gr groentebouillonpasta
- tijm

Methode

1. Stoof de blokjes ui met de courgette, aubergine en paprika in olijfolie.
2. Voeg de qualipower mix toe.
3. Kruid met knoflookpoeder, saffraan en de Paëlla mélange Compleet.
4. Bevochtig met groentebouillon, tijm, laurier en witte wijn en laat zachtjes sudderen.
5. Bak de 'kip'stukjes en de worst aan in World grill Indian Mystery PURE en olijfolie.
6. Hak de peterselie.
7. Halveer de kerstomaten.
8. Dresseer de paella op een bord en werk af met de uiringen, kerstomaten, peterselie en een stukje citroen.

Fotografie

Foodphotio

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be