Power Nasi bowl

De bowl is ook ideaal als meenemeegerecht.



Ingrediënten

- 2.5 kg wild rice mix of cauli power mix (of 50/50) - Ardo
- 1.5 kg vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 1 kg sojascheuten
- ½ kg erwtjes of edamame
- ½ kg brunoise van wortel /selder /prei
- ½ kg paprika mixed
- 120 gr Verstegen spice oil currie ginger
- Verstegen specerijenmix voor sate
- Verstegen seroen deng

Methode

1. Bak de filetstukjes krokant in neutrale olie en kruid met specerijenmix voor sate.
2. Bak de groentjes en de rijst even op met de spiceoil currie ginger.
3. Portioneer en werk af met filetstukjes en seroen deng.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be