Winterse waterzooi met panisse

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.

Walter Debaetselier | UZ Gasthuisberg

>> beats Gentse Waterzooi



Ingrediënten

- 1 kg Greenway filetstukjes just like chicken
- 1 kg vergeten groentemix - Ardo
- 300 g spruitjes - Ardo
- 180 g witloof, vers
- 200 g zoete aardappel - Ardo
- 4 g bieslook - Ardo
- 40 g dragon - Ardo
- 200 g beukenzwammen
- 100 g Alpro Bakken & Braden
- 150 g olie
- 300 g Alpro Haver plantaardig alternatief voor room
- 70 g roux
- 4 g peper / 8 g zout

- 30 g gerookte paprika - Verstegen
- 3,2 kg water
- 400 g kikkererwtenmeel
- 140 g groentebouillon
- 25 g lookpasta
- 15 g gyros kruiden
- 3 g Sucro

Methode

1. Breng 1,2 kg water aan de kook en voeg 60 gr groentebouillon, 15 gr gyroskruiden en 25 gr lookpasta toe. Voeg 400 gr kikkererwtenmeel toe en meng tot een homogeen mengsel.
2. Stort uit in een bakplaat en strijk glad. Dek af met folie en laat afkoelen in de frigo.
3. Steek met een vorm de panisse uit en bak deze vervolgens in een pas met 150 gr olie.
4. Breng 2 kg water aan de kook en voeg 80 gr groentebouillon toe. Kook hierin de filetstukjes en zet even aan de kant. Laat in deze bouillon de groenten garen.
5. Neem 300 gr van de bouillon en voeg hier de dragon aan toe. Laat even meekoken, zeef vervolgens de bouillon. Voeg de Sucro toe en schuim deze op met de mixer.
6. Neem de rest van de bouillon, voeg hier de haverroom aan toe en bindt het geheel met roux. Smaak af met peper, zout en de gerookte paprika.
7. Bak de beukenzwammen kort op in boter en kruid af met peper en zout.
8. Verdeel de groenten mooi in de pot en leg hierop de in stukken gesneden suprême . Voeg de saus toe. Leg de gebakken panisse op de zijkant en werk af met de gebakken beukenzwammen, gehakte bieslook en het schuim van dragon.

Fotografie

~~Foodphoto~~

Foodstyling

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be