

# 'Just Like Chicken' filet met champignon-pepersaus en gewokte spinazie Foglia



## Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

600 g Ardo Woudpaddenstoelenmix

200 g Ardo voorgebakken  
ajuischijven

1,2 kg Ardo Spinazie Foglia

100 g Ardo sjalot

30 g Ardo knoflookblokjes

1,5 kg Ardo mix voor  
aardappeltortilla met ui

Olijfolie

1,5 l Cooking Soya

30 g groentebouillon

Vriesdroge groene peper

10 Just Like Chicken filets

Plantaardige vetstof voor bakken en  
braden

Biefstukkruiden

Konstante Pezo

## Bereidingswijze

1. Stoom de Woudpaddenstoelenmix.
2. Bak de Woudpaddenstoelenmix aan in een scheutje plantaardige vetstof. Voeg de voorgebakken ajuischijven en groene peper toe. Voeg tot slot de Cooking Soya toe en breng op smaak met de groentebouillon en 20 g biefstukkruiden.
3. Bak de filets met 100 g vetstof in een braadslee of heteluchtoven.
4. Stoof de knoflookblokjes en sjalot aan in 50 g vetstof. Voeg de ontdooide (of kort gestoomde) Spinazie Foglia toe. Warm verder op en breng op smaak met Konstante Pezo.
5. Doe de mix voor aardappeltortilla in een ovenschaal, kruid met 12 g biefstukkruiden en besprenkel met een scheutje olijfolie. Bak gedurende 10-15 minuten in de oven op 180 °C.

**Recept in samenwerking met ChefsProVeggie.**

## Allergenen

Soy



We preserve nature's gifts