



Bœuf Bourguignon door chef Willy Berton

Een feestelijke, plantaardige twist op de klassieke Franse Bœuf Bourguignon. Speciaal ontwikkeld door de Franse chef Willy Berton, met rijke winterse smaken van rode wijn, miso, pure chocolade en geurige kruiden. De Planted steak puntjes zorgen voor een verrassend malse bite en maken dit gerecht ideaal om tijdens de feestdagen te delen met familie en vrienden!

Ingrediënten

voor 6-8 personen

200 g wortelen
3 uien
250 g champignons de Paris
500 g Planted steak bites
1 L groentebouillon
75 cl rode wijn
50 g misopasta
5 blokjes pure chocolade
30 g sojasaus
knoflook
aardappelzetmeel

Uit je keukenkastje:

5 g gerookt paprikapoeder
rozemarijn
peper en zout naar smaak

Serveertip

Geserveerd met een heerlijke, klassieke wijn uit de Bourgogne. Of kies voor een alcoholvrij alternatief als frisse tegenhanger.

Bereidingswijze

1. Was de groenten, behalve de champignons.
2. Snijd de wortels in plakjes en hak de uien fijn.
3. Snijd de champignons in kwarten.
4. Fruit de uien in een grote stoof- of braadpan gedurende 5 minuten.
5. Voeg de champignons toe en bak tot al het vocht volledig is verdampt. Voeg daarna de wortels toe en bak nog enkele minuten.
6. Roer de misopasta, sojasaus en het gerookte paprikapoeder erdoor.
7. Bestrooi met het aardappelzetmeel en roer goed door zodat alles is opgenomen.
8. Breng de groentebouillon apart aan de kook.
9. Blus af met de rode wijn en giet er vervolgens de groentebouillon bij.
10. Voeg de pure chocolade toe, zet het vuur lager en laat zachtjes sudderen tot de saus indikt.
11. Proef en breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.
12. Bak de Planted steak puntjes apart met knoflook en rozemarijn tot ze lichtbruin zijn.
13. Voeg de gebakken steak puntjes op het einde van de bereiding toe aan de saus.
14. Serveer heet met een bijgerecht naar keuze (bijvoorbeeld gestoomde aardappelen of verse tagliatelle).

Over Chef Willy Berton

Ik ben Willy Berton, chef met bijna 30 jaar ervaring in de restaurantwereld. Na jaren werken in Nice en Monaco, opende ik in 2016 Le Vegan Gorilla: het eerste 100% vegan restaurant dat zowel de titel Maître Restaurateur als een Bib Gourmand van de Michelin Gids ontving.

Voor mijn plantaardige versie van Boeuf Bourguignon wilde ik deze Franse klassieker eren, maar dan volledig zonder dierlijke ingrediënten. Hiervoor gebruik ik de steak puntjes van Planted, samen met groenten en paddenstoelen. Zo ontstaat een gerecht dat de diepte en rijkdom van het origineel behoudt, maar volledig plantaardig is.



Over Planted

Planted is ervan overtuigd dat plantaardig beter kan smaken dan vlees van dieren. Sinds 2019 ontwikkelt het merk innovatieve vleesalternatieven met uitsluitend natuurlijke ingrediënten en zonder kunstmatige toevoegingen. Planted is een trotse B Corp en inmiddels verkrijgbaar in duizenden restaurants en supermarkten in Europa. Meer informatie: www.eatplanted.com



Eiwitrijk



Sojavrij



100%
Natuurlijk



100%
plantaardig



Fait en
Suisse

Approved by meat lovers



Meer informatie?
Scan hier!



Hoe fermenteren we de Planted Steak puntjes?

Geïnspireerd door de natuur combineren we innovatieve extrusie- en fermentatietechnologie om plantaardige eiwitten om te vormen tot een vezelige, malse structuur die doet denken aan vlees, maar dan volledig plantaardig. We gebruiken uitsluitend natuurlijke ingrediënten, zonder kunstmatige toevoegingen. Het resultaat is een product dat niet alleen sappig en vol van smaak is, maar ook gezond en duurzaam. Daarmee zet Planted een nieuwe standaard binnen de categorie plantaardig vlees.