

Winnend recept Dorien Soons -VoetprintCooking- in E-kookboek met Pierre Wind

40 MIN.



4 PERS.

PADDESTOELENLASAGNE

VOLGENS DORIEN SOONS

Ingrediënten

4 GROTE LASAGNEVELLEN
400 GEMENGDE CHAMPIGNONS
4 EL OLIJFOLIE
2 EL DROGE WITTE WIJN
ZOUT & PEPER
100 RUCOLA
50 PARMEZAANSE KAAS

Bereiding ★☆☆

Kook de lasagnebladen beetgaar. Borstel de champignons, snijd in plakjes en bak ca. 5 min. In een koekenpan met 2 el olijfolie.

Roer de witte wijn erdoor en laat 1 min. inkoken. Meng 2 el olijfolie erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Was de rucola en leg ¼ deel op de bodem van een platte schaal. Schep ¼ laag paddestoelmengsel erop gevolgd door een lasagneblad. Herhaal dit nog een keer en eindig met paddestoelen. Bestrooi met geraspte kaas en peper.

Herhaal dit proces nog een keer en verdeel de lasagne in 8 stukken. Serveer lauwwarm.



WINNEND
- RECEPT -

EXTRA
LEKKER

Voor de teelt van paddestoelen wordt vaak gebruikgemaakt van reststromen uit andere sectoren, zoals stro, natuurgips en paarden- en kippenmest.

INTERNATIONAAL

94

Paddestoelenlasagne

Het gratis e-kookboek is uitgebracht door de Flexitariër, met recepten van Pierre Wind.

Deze beroemde topkok heeft speciaal voor Natuur & Milieu een aantal heerlijke recepten ontwikkeld met kant-en-klare vleesvervangers. Daarnaast is Natuur&Milieu het land ingegaan om flexitariërs te vragen naar hun favoriete recept zonder vlees. En om je een eindje op weg te helpen op misschien wel jouw eerste stappen in de vleesloze keuken, hebben zij ook een boel tips verzameld en zetten ze kort op een rijtje wat de voordelen zijn van een dagje zonder vlees.

De reactie van de jury:

“We vonden de inzending erg smakelijk, creatief en een prachtig voorbeeld van de variatie van de vleesloze keuken. De feedback van Pierre Wind op de inzending van Dorien Soons was: “Totaal andere beleving en smaak dan de traditionele versies. Het gerecht doet zomers aan.” Kortom, een zeer geschikt recept als inspiratie voor de miljoenen flexitariërs in Nederland; één die zeker een plaatsje in ons kookboek verdient!”