SPAGHETTIS EFFRAYANTS & CLASSIC BALLS

4 PORTIONS | 50 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Classic Balls Garden Gourmet

2 piments doux pointus

400 g de spaghettis

1 petit oignon

1 gousse d'ail

1 boîte de tomates en dés (environ 400 grammes)

1 pot d'olives noires (environ 100 grammes d'olives)

quelques tranches de fromage (vegan) (pour faire ressortir le "blanc des yeux")

2 càs d'huile d'olive

1 càs de purée de tomates

CULINAIRE TIPS

Couper le "blanc des yeux"

Si vous n'avez pas de petit emporte-pièce pour découper des petits ronds de fromage, vous pouvez également utiliser un bouchon de bouteille.

Prépare ces effrayants spaghetti d'Halloween avec nos Classic Balls Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Fais la sauce à pâte

Hache finement l'oignon et l'ail et coupe le poivron en petits morceaux. Fais revenir le mélange dans une poêle jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et ajoute la purée de tomates. Fais revenir quelques instants puis ajoute les cubes de tomates. Laisse mijoter la sauce environ 30 minutes. Après cela, mixe finement la sauce avec un mixeur plongeant.

2. Cuis les spaghettis et les boulettes veggies

Pendant ce temps, fais cuire les spaghettis selon les instructions sur l'emballage. Chauffe les boulettes veggies Garden Gourmet dans la sauce pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.

3. Ramène tes spaghettis à la vie !

Coupe les olives en rondelles et coupe le « blanc des yeux » des tranches de fromage. Recouvre les boules de tranches de 'blanc des yeux', avec les rondelles d'olives noires sur le dessus. Décore les assiettes avec des décorations d'Halloween.

4. Sers et profite de ton Halloween !

Ajout les spaghettis dans l'assiette avec un peu de sauce tomate et les boulettes. Garnis-le avec les yeux faits à partir du fromage et des olives et sers un peu de sauce supplémentaire sur le côté. Décore avec des décorations d'Halloween.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR