

INGRÉDIENTS 4 PORTIONS 53 MIN FACILE

2 paquets de Classic Balls Garden Gourmet
1 càc de marjolaine
1 càc de paprika en poudre
1 oignon blanc, finement haché
1 gousse d'ail, pressée
130 g de céleri blanc, en cubes
200 g de carottes, en cubes
800 g de tomates, en cubes
15 cl d'eau
1 càc d'origan frais
Purée de pommes de terre

Découvre cette recette veggie nos Classic Balls Garden Gourmet accompagnée d'une sauce tomate et d'une purée crémeuse.

PRÉPARATION**1. Fais revenir les boulettes végétales**

Fais frire les boulettes végétales dans un peu de graisse jusqu'à ce qu'elles soient dorées, retire-les de la poêle et réserve-les.

2. Prépare la base de la sauce

Fais revenir l'oignon avec la marjolaine et le paprika en poudre dans la même marmite avec un peu de graisse pendant deux minutes.

3. Garnis la sauce

Ajoute ensuite l'ail et fais-le revenir pendant une minute de plus.

4. Ajoute les légumes à la sauce et laisse mijoter

Ajoute la carotte et le céleri et laisse mijoter pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les légumes ramollissent.

5. Ajoute les cubes de tomates à la sauce et laisse mijoter

Ajoute les cubes de tomates avec une demi boîte d'eau et laisse mijoter à feu doux pendant 20 minutes

6. Mixe la sauce

Mixe la sauce pour avoir un résultat lisse et ajoute les boulettes à la sauce.

7. Répartis la purée, sers et profite !

Répartis la purée sur les assiettes et termine avec les boulettes à la sauce tomate et à l'origan frais.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**