

TRAYBAKE WINTERSALADE MET VEGAN BALLETJES

INGREDIËNTEN

200 gram Garden Gourmet Balletjes

74 gram Sla, cos of romaine, rauw

250 gram Zoete aardappel, rauw, onbereid

200 gram Bieten, gekookt, gekookt, uitgelekt

250 gram Pompoen, courgette, baby, rauw

1 Eenheid Uien, rauw

15 gram Tijm, vers

1 Eenheid Citroensap, rauw

 2 PORTIES

 GEMAKKELIJK

Geniet van een heerlijke veganistische maaltijd met onze Traybake Wintersalade met smaakvolle veganistische balletjes. Dit eenvoudige maar bevredigende recept combineert seizoensgroenten, tot in de perfectie geroosterd op één bakplaat, wat resulteert in een heerlijke mix van smaken. Deze wintersalade zit boordevol gezonde ingrediënten en is een smakelijke en voedzame optie voor uw doordeweekse maaltijden.

BEREIDING

1. Snijd de groenten

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de zoete aardappelen en snijd ze in blokjes. Snijd de courgette in de lengte in vieren en vervolgens in stukken van 3 cm.

2. Bereid de bakplaat voor

Spoel de bieten af en snij ze in dezelfde grootte als de overige groenten. Pel en snijd de ui in partjes. Verdeel alle groenten over een grote bakplaat en besprenkel met olijfolie en grof gesneden tijm. Breng op smaak met zout en peper.

3. Roosteren in de oven

Rooster de groenten ongeveer 20 minuten tot ze bijna gaar zijn en voeg dan de vegetarische gehaktballetjes toe. Bak de bakplaat nog eens 10 minuten. Verdeel de gemengde slablaadjes op een bord en serveer met de geroosterde groenten en gehaktballetjes.

4. Serveer en geniet!

Schep de groenten over de salade en knijp er wat citroensap over.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**