

# STOEMP MET WORTELEN EN GROENTEBALLETJES

## INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet  
gehaktballetjes

1 theelepel kerriepoeder

400 g tomatenpulp

200 ml kokosroom

500 gram aardappelen

200 g wortelen

1 eetlepel mosterd

1 laurierblad

1 bosje waterkers

nootmuskaat

 4 PORTIES

 GEMAKKELIJK

Garden Gourmet presenteert u een recept van chef-kok Wim Ballieu! Op het menu staat een wortel Stoemp met vegetarische gehaktballetjes, klaar in 15 minuten. Klaar om het recept te maken?

## BEREIDING

### 1. Bereid de wortels voor

Schil de wortels en aardappelen en snijd ze in stukjes. Kook ze in kokend water met zout en een laurierblad.

### 2. Kook de groenteballetjes

Bak ondertussen de groenteballetjes gedurende 1 minuut in een met olie ingevette pan en bestrooi ze met curry. Laat het vervolgens 3 minuten koken. Voeg de tomatenpulp en de kokosroom toe en laat alles inkoken.

### 3. Pureer en breng op smaak

Zodra de aardappelen en wortels gaar zijn, giet je ze af en pureer je alles. Voeg zout, peper, een beetje nootmuskaat en mosterd toe.

### 4. Bereid je voor en geniet ervan!

Schik de groenteballetjes en de puree op een bord en garneer alles met een beetje waterkers.

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