

ALBONDIGAS MET VEGETARISCHE BALLETJES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet
Vegetarische balletjes

1 blik tomatenblokjes (400 g)

1 kleine ui

1 teentje knoflook garlic

2 el olijfolie

Zout en peper

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Probeer deze vegetarische Garden Gourmet balletjes eens in een smaakvolle tomaten- en knoflooksaus. Heerlijk en makkelijk tussendoortje om te delen op je Valentijnsdag.

BEREIDING

1. Bereid de ui

Snipper de ui en knoflook en fruit ze in de olie tot ze glazig zijn.

2. Voeg de rest van de ingrediënten toe

Voeg de tomatenblokjes toe en breng aan de kook. Laat het ongeveer 15 minuten sudderen en voeg de vegetarische balletjes toe.

3. Serveren

Laat nog 5 minuten sudderen tot de balletjes helemaal warm zijn en serveer met prikkers

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