

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 53 MIN GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet Balletjes

1 tl marjolein

1 tl paprikapoeder

1 witte ui, fijngesneden

1 teentje knoflook, geperst

130 g witte selder, in blokjes

200 g wortelen, in blokjes

800 g tomatenblokjes

½ blik water

Puree

Verse oregano

Ontdek dit vegetarische recept van balletjes in tomatensaus, met Garden Gourmet Balletjes en aardappelpuree, een waar genot! Garden Gourmet

BEREIDING**1. Bak de balletjes**

Doe wat olijfolie in een koekenpan en bak de balletjes een paar minuten.

2. Bereid de ui

Bak de ui samen de marjolein en paprikapoeder in dezelfde koekenpan met wat olijfolie gedurende 2 minuten.

3. Voeg de knoflook toe

Voeg vervolgens de knoflook toe en bak nog 1 minuut.

4. Voeg de groenten toe

Voeg de wortel en selder toe en stooft gedurende 10 minuten, tot de groenten wat zachter worden.

5. Giet de tomatenblokjes erbij

Voeg de tomatenblokjes toe met een half blik water en laat dit gedurende 20 minuten pruttelen op een laag vuurtje.

6. Voeg de balletjes toe

Mix de saus tot een gladde massa (optioneel) en voeg de balletjes toe aan de saus.

7. Verdeel de puree en de balletjes in saus

Verdeel de puree over de borden en werk af met de balletjes in tomatensaus en verse oregano. Eet smakelijk!

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