

Boulettes à la sauce tomate



Ingrédients

- Vegetable Burger
- Veggie Bolognese
- Mix poivrons grillés
- Mozzarella végétarienne
- Mediterranean couscous
- Persil

Méthode

1. Mélanger la quantité requise avec de l'eau froide.
2. Laisser gonfler environ 10 min et formez à la taille désirée (dosage 125ml de l'eau par 100g produit)
3. Préparer le veggie bolognaise, mélanger la quantité requise avec de l'eau tiède.
4. Porter à ébullition et agiter régulièrement pendant 5 minutes (dosage 500 ml d'eau pour 100 g de produit).
5. Cuire les boulettes de viande.
6. Ajouter le tout ensemble dans un plat allant au four avec garniture.
7. Laissez tout gratiner dans le four et servir avec le couscous.

Cette recette est de
PIETERCIL FOODSERVICE

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be