

Balletjes in tomatensaus

Cook & Create maakt veggie smakelijk én makkelijk.



Ingrediënten

- Vegetable Burger
- Veggie Bolognese
- Gegrilde paprika mix
- Vegetarische mozzarella
- Mediterranean couscous
- Peterselie

Methode

1. Meng water bij de Vegetable Burger mix, laat 10 minuten rusten en vorm naar gewenste grootte (dosering 125ml water per 100g product)
2. Bereid de Veggie Bolognese, meng de benodigde hoeveelheid met lauw water. Breng aan de kook en roer regelmatig gedurende 5 minuten (dosering 500ml water per 100g product)
3. Bak de balletjes.
4. Voeg alles samen in een ovenschaal met garnituur en laat gratineren in de oven.

5. Serveer met de couscous en gehakte peterselie.

Variatie

Vegetable Burger: <https://www.cookandcreate.eu/nl/product/vegetable-burger>

Veggie Bolognaise: [https://www.cookandcreate.eu/nl/product/veggie-](https://www.cookandcreate.eu/nl/product/veggie-bolognese)

bolognese Mediterranean Couscous:

<https://www.cookandcreate.eu/nl/product/mediterranean-couscous>

**Dit recept is van
PIETERCIL FOODSERVICE**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be