Boulettes sauce tomate



Ingrédients

- 2 kg de boulettes veggie Greenway
- 400 g d'oignons
- 40 g de purée d'ail
- 5 bulbes de fenouil
- 500 g de carottes
- 500 g de courgettes
- 5 kg de tomates en cubes
- 100 g de bouillon de légumes
- 4 g de romarin et 4 g de thympoivre
- sel/poivre selon votre goût

Méthode

1. Émincer l'oignon. Couper les carottes, les courgettes et le fenouil en brunoise (petits cubes).
2. Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter les légumes, le bouillon et les herbes. Laisser mijoter une dizaine de minutes à feu doux et à couvert.
3. Ajouter les cubes de tomates et les boulettes veggie Greenway et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes à feu doux.

4. Saler et poivrer.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be