

Balletjes in tomatensaus



Ingrediënten

- 2 kg veggie gehaktballetjes
- 400 g ui
- 40 g lookpuree
- 5 venkelknollen
- 500 g wortelen in blokjes
- 500 g courgetteblokjes
- 5 kg tomaatstukjes
- 100 g groentenbouillon
- 4 g rozemarijn
- 4 g tijmpeper
- zout naar smaak

Methode

1. Snij de ui fijn. Snijd wortel, courgette en venkel in brunoise (kleine blokjes).
2. Smelt boter in kookpot en doe er de groentjes, bouillon en kruiden bij. Laat dit een 10tal minuutjes op zacht vuurtje pruttelen met deksel op pan.
3. Voeg de tomaatstukjes en veggie balletjes toe en laat nog 10 minuten op zacht vuurtje verder pruttelen.

4. Kruid naar smaak met peper en zout.

**Dit recept is van
GREENWAY**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be