Quinoa groentepan met ‘no meat‘ balletjes en romanobonen



Ingrediënten

- 2.5kg Ardo Quinoa groentepan
- 800g Ardo Duo van romanobonen
- 500g Ardo Brunoise mix
- 100g Ardo Sjalot
- 30g Ardo Platte peterselie
- 1.2L passata
- 3 dl groentebouillon
- 1.2kg Greenway gehakt rauw
- Olijfolie
- Peper
- Zout

Methode

1. Stoof de sjalotjes en de brunoise aan in een scheutje olijfolie, breng op smaak met peper en zout.
2. Meng de helft van de groenten en de peterselie met het vggie gehakt en vorm balletjes.

3. Bak de balletjes in de oven of de pan.
4. Voeg de passata bij de rest van de brunoise groenten, voeg wat groentebouillon toe en laat rustig sudderen. Breng de tomatensaus op smaak met peper en zout en voeg de balletjes toe.
5. Stoom de romanobonen kort in de steamer en roerbak ze samen met de quinoa groentenpan tot het geheel warm is.
6. Serveer de quinoa groentepan met de 'no meat' balletjes in tomatensaus.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be