

TOSCAANSE BALLETTJES MET TOSCAANSE GROENTESAU

Ingrediënten Toscaanse balletjes

1 kg	gekruid gehakt	
35 g	MARINOX CAPRI #1000693	Raps
3 g	PIZZAKRUIDEN #1037053	Raps
150 g	mozzarella, in kleine blokjes	
100 g	TOMATENSTRIPS ZONGEDROOGD, in kleine blokjes	Alfichef
15 g	VEKA STABIL ZZ #1701293	Raps

Werkwijze Toscaanse balletjes

- Het gehakt goed mengen met de MARINOX CAPRI, de PIZZAKRUIDEN, de mozzarella en de TOMATENSTRIPS ZONGEDROOGD.
- Vervolgens de VEKA STABIL toevoegen en nogmaals goed mengen.
- Balletjes maken van ± 50 g en deze gaar koken.
- De balletjes overgieten met de Toscaanse groentesaus.
- Presenteren in een mooie schaal.

Ingrediënten Toscaanse groentesaus

1 st	ui, groot en fijngesneden	
2 st	sjalot, groot en fijngesneden	
30 g	bakboter	
30 g	MARINOX KNOBLI #1000669	Raps
3 st	paprikamengeling, vers en in blokjes	
2 st	tomaten, groot en in blokjes	
1 st	TOMATENPUREE DUB CONC 140 g	Elvea
1 st	TOMATEN GEPELD BLOKJES 400 g	Elvea
50 g	MARINOX CAPRI #1000693	Raps
15 g	KRUIDENOLIE MAGIC UI #1000712	Raps

Werkwijze Toscaanse groentesaus

- De fijngesneden ajuin en sjalot stoven in de boter en de MARINOX KNOBLI.
- De paprikamengeling, de tomaten, de TOMATENPUREE en de TOMATEN GEPELD BLOKJES toevoegen.
- De groenten even laten sudderen en dan de MARINOX CAPRI en de KRUIDENOLIE MAGIC UI toevoegen.
- De groenten laten sudderen tot ze beetgaar zijn.
- De Toscaanse groentesaus serveren met de Toscaanse balletjes

