Sauce bolognaise végétarienne



Ingrédients

- 1 kg d'oignons émincés
- 500 g de poivrons en mélange, en dés
- 700 g de dés de carottes
- 300 g de dés de céleri
- 500 g de dés de courgettes
- 0,2 l d'huile d'olive
- 110 g de ketchup
- 200 g d'herbes à l'italienne Ardo
- 3,2 kg de tomates concassées
- 0,5 l d'eau
- 80 g de bouillon de légumes
- un peu de roux, de maïzena ou de liaison de sauce
- 1,25 kg de boulettes veggie Greenway

Méthode

1. Faire revenir les légumes dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajouter lescherbes, le bouillon, l'eau, le ketchup et les tomates, et laisser cuire 15 minutes à feu doux. Lier éventuellement un peu la sauce.

3. Hacher les boulettes veggie Greenway et les incorporer à la sauce.
4. Laisser la sauce encore quelques minutes sur le feu pour qu'elle soit bien chaude.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be