

Polpette al sugo

Balletjes in tomatensaus a l'Italiano



Ingrediënten

- 5 kg rauw veggie gehakt, Greenway
- 50 g Taste Extension venkel & sinaasappel, Verstegen
- 5 l gehakte tomaat
- 1 eetlepel vriesgedroogde knoflookstukjes of 4 teentjes verse look
- ¼ kg ajuinblokjes, Ardo
- 1 kg brunoise van bleekselder
- olijfolie
- Spicemix del Mondo la spezia, Verstegen
- Season Pepper Arabiatta, Verstegen
- zeezout
- 7 stuks jeneverbessen
- 2 laurierblaadjes

Methode

1. Meng het gehakt met de Taste Extension venkel & sinaasappel. Draai balletjes en bak in de pan.

2. Stoof de uiensnippers, knoflook en selder mooi glazig aan. Voeg de gehakte tomaat, de jeneverbessen, laurierblaadjes en wat extra water toe. (Dit geeft je meer suddertijd en zorgt voor een veel betere smaak.)
3. Laat zachtjes inkoken, voeg de balletjes toe en laat kort verder sudderen.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be