# Veggie bolognaise saus



## Ingrediënten

- 1 kg uistukjes
- 500 g paprika stukjes mix
- 700 g wortelstukjes
- 300 g selderstukjes
- 500 g courgette blokjes
- 0,2 L olijfolie
- 110 g Verstegen Guilt Free Tomato Ketchup
- 200 g Ardo Italiaanse kruiden
- 3,2 kg tomatenpulp
- 0,5 l water
- 80 g groentenbouillon
- beetje roux, maizena of sausbinders
- 1,25 kg Greenway gehaktballetjes

## Methode

1. Stoof de groentjes in de olijfolie tot ze gaar zijn.
2. Voeg er de kruiden, bouillon, water, ketchup en tomatenpulp bij en laat 15 tal minuutjes pruttelen op zacht vuur. Dik de saus eventueel beetje op.

3. Hak de Greenway gehaktballetjes fijn en meng ze met de tomatensaus.
4. Nog even op vuur tot saus goed warm is.
5. Serveer met al dente gekookte pasta naar keuze.

**Variatie**

Serveer met gekookte pasta naar keuze.

## Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be