



Vega broodje bal

met mozzarella en wortelfrietjes



30-40min



2 personen

Als er iets is waar wij Nederlanders in uitblinken, is het onze snackcultuur. Berenklauwen, kapsalons, kroketten en natuurlijk het broodje bal. Die laatste steken we in een vegetarisch jasje, met onze vega gehaktballen, die je bakt in tomatensaus. Je bestrijkt de briochebroodjes met knoflookboter en geeft er wortelfrietjes bij voor extra vitamines.

Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 25g verse kruidenmix: basilicum, oregano en rozemarijn
- 2 tenen knoflook
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 pakje vegan gehaktballetjes ⁶
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- knoflookpers
- middelgrote koekenpan met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 803kcal, vet 49.9g, koolhydraten 56.5g, eiwit 31.1g



1. Wortels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in staafjes. Hak de **oreganoblaadjes** en **rozemarijnnaaldjes** fijn.



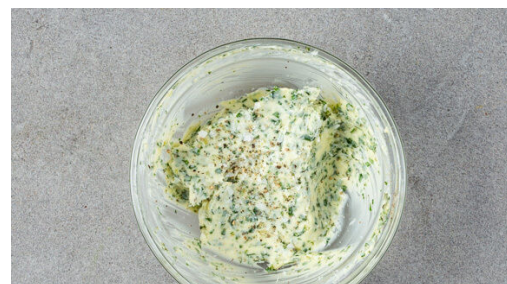
2. Wortels bakken

Verdeel de **wortels** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie, de **helft van de gehakte kruiden** en een flinke snuf zout en peper. Rooster 20-25min in de oven tot de **wortels** gaar en goudbruin zijn. Schep halverwege om.



4. Saus koken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **helft van de knoflook**, de **tomatenblokjes**, 1tl balsamicoazijn en een snuf zout, suiker en peper toe. Breng aan de kook en laat 4-8min pruttelen. Roer de **basilicum** erdoor en leg de **gehaktballetjes** in de **sous**. Verdeel de **kaas** erover en dek de pan af. Stoof op laag vuur tot de **kaas** is gesmolten.



5. Knoflookboter maken

Verhoog de oventemperatuur naar 250°C en zet evt. de grillfunctie aan. Plaats de wortelbakplaat onderin de oven. Meng 2el boter met de **rest van de knoflook** en **gehakte kruiden**. Breng op smaak met peper en zout.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **basilicum incl. steeltjes** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **mozzarella** in plakjes.



6. Serveren

Snijd de **broodjes** open en bestrijk de snijvlakken met de **knoflookboter**. Bak de **knoflookbroodjes** 2-3min bovenin de oven. Neem uit de oven en beleg de **broodjes** met de **gehaktballetjes in tomatensaus**. Hussel de **sla** om met 1-2tl olijfolie, 1-2tl balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Serveer de **broodjes** met de **wortels**, **salade** en evt. **resterende saus**.