



Vegan gehaktballetjes in tomatensaus

op knapperige rozemarijn-gnocchi



ca. 25min



2 personen

Instant vakantiegevoel met deze krokante in rozemarijn gebakken gnocchi en vegan "gehaktballetjes" in tomatensaus met basilicum. En de knapperige topping van rozemarijn, knoflook en gerookte amandelen transporteert je direct naar de Italiaanse Riviera. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 1x verse groentemix
- 1 pakje vegan gehaktballetjes ⁶
- 1 pakje tomatensaus met basilicum
- 1 teen knoflook
- 5g verse rozemarijn
- 500g gnocchi ¹
- 25g gerookte amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 959kcal, vet 41.7g, koolhydraten 114.8g, eiwit 29.8g



1. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **groentemix** 5-6min, tot de **groenten** zacht zijn.



2. Balletjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **vegan gehaktballetjes** in 3-4min rondom goudbruin.



3. Saus toevoegen

Voeg de **tomatensaus** en 100ml water toe aan de **groentemix** en breng aan de kook. Voeg de **balletjes** toe en laat het geheel 5-6min zachtjes koken op laag vuur.



4. Smaakmakers bakken

Verhit de middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Plet de **knoflook** lichtjes met de platte kant van een mes en pel 'em dan. Fruit de **knoflook** met de **rozemarijntakjes** 1-2min, tot de **knoflook** licht gebruind is. Neem de **knoflook** en de **rozemarijn** uit de pan en zet opzij.



5. Gnocchi bakken

Bak de **gnocchi** in dezelfde koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur in 5-6min goudbruin. Breng op smaak met zout en peper. Pluk de **rozemarijnaaldjes** en hak ze grof. Roer de **helft van de rozemarijn** door de **gnocchi**.



6. Topping maken

Hak de **knoflook**, de **amandelen** en de **rest van de rozemarijn** fijn en meng door elkaar. Breng de **groentensaus** op smaak met zout en peper. Verdeel de **gnocchi** met de **groentensaus** en de **balletjes** over borden. Bestrooi met de **rozemarijntopping**.