



Special: veggie balletjes met perzikglaze

en crostini met eiersalade en radijs



40-50min



2 personen

Wie houdt er nou niet van hapjes, zeker als ze er uitzien - en smaken - zoals deze! Onze chef Amanda heeft een echte blikvanger voor op je dienblad bedacht: zoet geglaceerde vegetarische "gehaktballetjes" en knapperige crostini met een snel gemaakte eiersalade, verse kruiden en radijsjes. Genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 meergranen baguette ¹
- 2 eieren ³
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dragon
- 1 perzik
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰
- 1 pakje vegan gehaktballetjes ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- bakkwast
- tandenstoker

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), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 760kcal, vet 47.5g, koolhydraten 52.9g, eiwit 25.6g



1. Crostini bakken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **baguette** in dunne plakken. Bestrijk ze met wat olijfolie en bestrooi met een snufje zout. Leg de **crostini** op een bakplaat met bakpapier en bak in 6-8min krokant in de oven. Laat ze afkoelen.



2. Eieren koken

Doe de **eieren** in een kleine kookpan met voldoende water en breng aan de kook. Laat ca. 1min koken en neem dan de pan van het vuur. Leg een deksel op de pan en laat de **eieren** ca. 10min staan. Laat met koud water schrikken en pel de **eieren**. Snijd de **eieren** in grove stukken of druk ze plat met een vork. Snijd de **radijsjes** in partjes.



3. Eiersalade maken

Hak de **dragon** en de **bieslook** fijn. Meng de **eieren** met de **helft van de kruiden**, 1el mayonaise en 1/2tl mosterd of meer naar smaak. Breng de **eiersalade** op smaak met zout en peper. Beleg de **crostini** met de **eiersalade** en **2-3 radijspartjes**. Bestrooi met de **rest van de kruiden**.



4. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **perzik** doormidden en in 6 partjes, verwijder de pit. Snijd de **perzikpartjes** doormidden. Meng de **BBQ-saus** met de **abrikozenchutney**, 1tl mosterd, 1el azijn en 2el water.



5. Balletjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **vegan gehaktballetjes** in ca. 6min rondom bruin, neem uit de pan en zet opzij.



6. Spiesjes maken

Verwarm de **saus** op laag vuur in dezelfde koekenpan, roer regelmatig. Voeg de **balletjes** en de **perzikstukjes** toe. Roer ze goed door de **saus** zodat ze omhuld worden met de dikke **glazuur**. Voeg evt. wat water toe. Neem de **balletjes** en de **perzikstukjes** uit de pan. Prik telkens minstens **1 perzikstukje** en **1 balletje** op een tandenstoker. Serveer de **spiesjes**.