

BISTROLOGY RECEPT

Beat the Thai Balls

Ingrediënten (10p)

- 70 Veggies 'Meat'balls Greenway (vegan vegetable balls allergen free)
- 400 g komkommerschijfjes
- 400 g puntpaprika in reepjes
- 100 g rode ajuin, flinterdun gesneden
- 50 g fijngehakte pijpajuin
- 100 g gedroogde ajuin

Voor de Thaise saus:

- 1L Heinz Tomato Ketchup
- 2 dl kokosmelk
- 200 g Galbani Mascarpone
- 10 g rode currypasta
- 1 dl Heinz Sojasaus
- 5 g Thaise kruidenmix

Allergenen*: melk, soja, selderij



Aantal personen: 10 personen

Type gerecht: Flexitarism

Ingrediënten: Vegetarisch

Food cost: 4€-5€ per persoon

CODE	NAAM	ALLERGENEN*
90560	Galbani Mascarpone 500gr	melk
74001788	Heinz Tomaten ketchup 5.1 l	selderij
71937700	Heinz Sojasaus	sojabonen, tarwe

Bereidingswijze

- Bak de 'meat'balls aan in uw voorverwarmde oven van 180°C met wat *plant butter* (Phaze).
- Meng alle ingrediënten voor de Thaise saus.

PRESENTATIE:

- Schik de verschillende groenten met daarop de 'meat'balls en werk af met de saus.
- Serveer met Honig Professional Basmatirijst of gekookte mie.