

Recept geschikt voor: 5 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 21 min | **Totale bereiding:** 22 min

Bertyn producten: Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger

Bron: bertyn.eu | Chef: Serge Restiau | © Serge Restiau

Eiwitrijke balletjes in tomaten saus, de beste ooit

Ingrediënten

- 1 zakje Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger van Bertyn (150 g)
- 120 à 150 ml water
- 2 eetl verse bladpeterselie fijngehakt
- 1 eetl fijngehakte rauwe ui

Bereiding

1. Doe de inhoud van het zakje in een kom, voeg er de bladpeterselie en ui aan toe.
2. Goed mengen, vervolgens 120 à 150 ml water toevoegen.
3. Het geheel kort kneden totdat je een bol deeg hebt.
4. Verdeel het deeg in 6 à 7 balletjes (niet kneden!) en bak deze in extra vierge olijfolie in de pan op een zacht vuurtje.
5. Zorg dat ze mooi bruin worden aan alle zijden.
6. Voeg je favoriete tomatensaus (of saus naar keuze) toe en laat de balletjes verder garen in de saus.
7. Werk af met bladpeterselie.

Smakelijk!