



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** 40 min | **Totale bereiding:** 55 min

**Bertyn producten:** [Veggie Gehakt](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Griekse tomatensoep met vegetarische gehaktballen van seitan

## Ingrediënten

- 4 grote tomaten
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 scheutje olijfolie, extra vierge (Verde Salud Amanprana)
- 4 zongedroogde tomaten
- 1/2 theelepel kaneel
- 1 takje verse tijm
- Peper en fleur de sel (Amanprana)
- 1 liter groentebouillon
- 3 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 Veggie Gehakt in balletjes

## Bereiding

1. Pel de tomaten (indien gewenst) en snijd in blokjes.
2. Snijd de ui fijn en pers de knoflook.
3. Stoof de ui en knoflook aan in olijfolie, voeg de in blokjes gesneden tomaten, de zongedroogde tomaten, kaneel, tijm, peper en zout toe en laat 3 minuten stoven.
4. Voeg vervolgens de bouillon toe en laat 40 minuten zacht sudderen alvorens te mixen.
5. Doe er tot slot de Griekse yoghurt bij en laat even koken.
6. Serveer met de seitanballetjes en bestrooi eventueel met verse koriander.