

INGREDIËNTEN

 2 PORTIES

 10 MIN

 GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Classic Balls

1 rode ui

125 gram Gemengde salade

1 limoen

12 gram Sumak

2 snoep komkommers

200 Gram Hummus zelf-bereid

Sappige vegetarische balletjes, verse groenten en romige groene hummus. Dit recept is heerlijk plantaardig genieten.

BEREIDING

1.

Pel en halveer de ui en snijd de helften in dunne partjes of halve ringen. Besprenkel ze royaal met limoensap en laat ze even marineren. Bak vervolgens de Vegan Balletjes zoals de instructie op de verpakking.

2.

Snijd de komkommers in plakjes. Schep een dikke laag hummus op een bord. Verdeel daarboven wat veldsla en leg vervolgens de vegan ballen erop. Garneer met plakjes komkommer, rode ui, munt en bestrooi met za-atar.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**