

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Balletjes
1 sinaasappel
125 ml rode wijn
200 ml champignonbouillon
2 el honing
1 el suiker
225 g verse cranberries (veenbessen)
1 tl maizena
Olijfolie
Tijm

CULINAIRE TIPS

Lekker bij:

Aardappelpuree met hazelnoten en peterselie - Gesauteerde wilde spinazie met rode ui, pijnboompitten en rozijnen. of - spruitjes geroosterd in balsamicoazijn, granaatappelpitjes en pijnboompitten.



Probeer dit klassieke winterrecept met cranberrysaus, maar deze keer vegetarisch met onze Garden Gourmet Balletjes. Het wordt een succes! | Garden Gourmet

BEREIDING

1. Bereid de sinaasappelsap

Maak de sinaasappelschil schoon. Schil met een dunschiller de schil van de helft van de sinaasappel. Rasp de andere helft met een fijne rasp. Halveer en pers de sinaasappel.

2. Kook de cranberries

Breng de wijn, bouillon, wat sinaasappelsap naar smaak, cranberries en honing aan de kook. Kook tot de cranberries zacht zijn.

3. Maal de cranberries in de saus

Gebruik een staafmixer om de cranberries in de saus wat fijner te malen.

4. Meng aardappelzetmeel in de cranberry saus

Meng de maizena met een beetje water om de saus te binden. Giet het al roerend bij de cranberrysaus en laat dit even koken.

5. Maak sinaasappelsiroop

Snijd de sinaasappelschil in hele dunne reepjes en breng deze aan de kook met 100 ml water en een lepel suiker. Kook de reepjes in de suikersiroop ongeveer 5 minuten gaar en laat dit afkoelen.

6. Bak de vegetarische balletjes, giet de saus erover en serveer!

Kook de balletjes volgens de instructies op de verpakking. Giet de cranberrysaus over de balletjes heen en serveer ze in een feestelijke kom. Garneer met de sinaasappelschil en de tijm.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)