



Gehacktbal in jus van rode wijn, ui en speckjes

Hoofdgerecht • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Gehacktbal van de
Vegetarische slager
braadboter
ui
speckjes van de Vegetarische
slager
rode wijn
groentebouillon
bruine roux van Maïzena

Bereiding

Ui grof snijden en met de speckreepjes bakken in hete
boter.
Aflussen met rode wijn en groentebouillon.
Lichtjes binden met bruine roux.
Oven op 180 graden.
Doe de gehacktballen in een niet te ruime ovenvaste
schaal met deksel.
Doe de saus over de gehacktballen en dek af.
Plaats in de oven gedurende 15 minuten.

Notities

Een vegetarische gehacktbal in een heerlijke jus. Neen, het
is niet fout geschreven, ik heb gewoon de productnamen
van de Vegetarische Slager overgenomen waarmee dit
gerecht is bereid.

Foto's

