

## INGREDIËNTEN

200 Gram Garden Gourmet meatball-style rondo

300 g sperziebonen

100 g cherrytomaatjes

1 kleine rode ui

50 g rucola

1 citroen

600 g kruimige aardappelen

2 el balsamicoazijn

125 ml plantaardige melk

50 g plantaardige boter

4 el extra vergine olijfolie

zout en peper



2 PORTIES



45 MIN



GEMAKKELIJK

Zin in iets rustgevents en traditioneels? Wij hebben het perfecte AVG recept voor je! Dit veganistische gerecht is alles wat je nodig hebt: wat romige aardappelpuree, een salade van sperziebonen en onze ster: de Meatballstyle rondo

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Kook de aardappelen

Schil de aardappelen met een dunschiller, snijd ze in gelijke stukken en breng ze met de deksel op de pan net onder water met wat zout aan de kook. Kook de aardappelen in ongeveer 20 minuten gaar en giet ze af.

### 2. Kook de sperziebonen

Breng een pan met water en zout aan de kook om de bonen te koken. Snijd ondertussen de uiteinden van de boontjes en kook ze krokant gaar. Giet ze af, spoel ze af onder koud water en dep ze droog.

### 3. Stel de salade samen

Meng de sperziebonen met de gesneden cherrytomaatjes, de in dunne ringetjes gesneden ui en de rucola. Besprenkel met olijfolie en balsamicoazijn. Breng op smaak met zout en peper.

### 4. Maak de aardappelpuree klaar

Verwarm de melk met de boter en voeg wat toe aan de aardappelen. Pureer de aardappelen met een pureestamper, voeg de rest van het melkmengsel toe en roer de aardappelen met een garde tot een luchtige romige puree. Breng op smaak met zout en peper.

### 5. Bak de Meatballstyle rondo en serveer

Bak de Meatballstyle rondo volgens de aanwijzingen op de verpakking mooi bruin en serveer met de aardappelpuree en de salade.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)**