

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

125 g jonge Goudse kaas of een andere gemakkelijk in blokjes gesneden kaas die gemakkelijk smelt

1 bosje bieslook

1 el vloeibare jus

1 el grove mosterd

2 tl honing

olie om te bakken



4 PORTIES



20 MIN



GEMIDDELD

Probeer dit smakelijke vegetarische recept met onze plantaardige Garden Gourmet Sensational Mince, met wat kaas erin en een glazuur honing. Gewoon heerlijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. 1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 200 °C.

2. 2. Snijd de kaas in blokjes en verdeel het gehakt

Snijd de kaas in blokjes van ca. 1½ cm. Verdeel vervolgens het 'Sensational gehakt' in 20 stukken. Leg op ieder stukje een blokje kaas en druk deze in het gehakt. Rol 20 balletjes en zorg ervoor dat de kaas niet meer zichtbaar is.

3. 3. Hak de bieslook fijn en bak de balletjes

Hak de bieslook fijn. Bak de balletjes in wat olie kort aan tot ze bruin zijn en laat ze nog 5 minuten in de oven staan zodat de kaas smelt.

4. 4. Voeg de jus, honing en mosterd toe

Voeg de jus, mosterd en honing toe in de koekenpan. Roer goed door met een garde, voeg eventueel wat water toe en breng kort aan de kook.

5. 5. Voeg de balletjes toe

Voeg de balletjes toe. Schep ze door het glazuur tot het plakkerig wordt en besprenkel met bieslook.

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