

INGREDIËNTEN

- 2 pakken Garden Gourmet Vegetarische Balletjes
- 1 Perssinaasappel
- 125 ml Rode wijn
- 200 ml Groentebouillon
- 1 el Honing
- 1 el Suiker
- 225 g verse of diepvries cranberries
- 1 tl aardappelzetmeel
- Olijfolie
- 2 Takjes verse tijm



Probeer dit winter klassieke recept gemaakt met cranberrysaus, maar dit keer vegetarisch met onze Garden Gourmet vegetarische ballen. Het wordt een succes!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Schil de sinaasappel

Was de sinaasappel. 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. Breng aan de kook

Breng de wijn, bouillon, fijne sinaasappelryasp, cranberries en een eetlepel honing aan de kook. Kook tot de cranberries zacht worden.

3. Maak de cranberries fijner

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

4. Meng het aardappelzetmeel

Meng het aardappelzetmeel met wat water in een apart schaaltje. Giet het al roerend bij de cranberrysaus en laat het even koken.

5. Snij de sinaasappelschillen in reepjes

Snij de grove sinaasappelschillen in dunne reepjes. Breng de reepjes in een aparte pan met 100 ml water en een eetlepel suiker zacht aan de kook. Kook de reepjes ongeveer 5 minuten tot ze zacht zijn in de suikersiroop en laat afkoelen.

6. Bereid de vegetarische balletjes en serveer

Bereid de Garden Gourmet vegetarische balletjes en serveer ze in een feestelijke kom. Schenk de cranberrysaus erover en garneer met de sinaasappelschil en tijm.

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