

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegetarische balletjes

200 g parelcouscous

2 rode en 1 groene paprika

1 grote ui

1 teen knoflook

700 ml groentebouillon

2 blikken tomatenblokjes (ongeveer 400 gram per stuk)

een scheutje (vegan)room

2 tl gerookte paprika

een klein bosje peterselie (voor garnering)

olie om te frituren

CULINAIRE TIP

Serveer suggestie.

Lekker bij een salade van oa veldsla, tomaten en blokjes fetakaas. Met een dressing van rode wijnazijn, olijfolie en een theelepel honing en een theelepel mosterd



Zin in een hartverwarmende maaltijd? Maak dan eens deze heerlijke veggie goulash met Garden Gourmet vegetarische balletjes en parelcouscous. Genieten!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bak de ui, knoflook en paprika

Snijd de ui in halve ringen en hak de knoflook fijn. Snijd de paprika in reepjes. Bak alles in een braadpan ongeveer 10 minuten in ruim olie, bestrooi met paprikapoeder en bak nog een paar minuten zachtjes.

2. Maak de couscous

Voeg de couscous en de bouillon toe en breng aan de kook. Laat het ongeveer 8 minuten sudderen tot de couscous net gaar is.

3. Voeg de balletjes en tomaat toe

Vouw de balletjes erdoor en voeg de tomatenblokjes toe. Breng aan de kook en laat ongeveer 5 minuten sudderen tot de balletjes helemaal warm zijn.

4. Maak het gerecht af

Kruid met (indien nodig) peper en zout. Roer een scheutje room door de goulash en bestrooi met grof gehakte peterselie.

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