

VEGEBALLETJES IN TOMATENSAUS



Ingrediënten (voor 4 personen):

- - 16 [falafel balletjes](#)
- 2 kg verse tomaten
- 1 brikje passata van 500 ml
- Maïzena Expresse voor donkere sauzen
- 1 kg boschampionns
- 1 dikke ui
- 600 g krieltjes
- enkele zwarte kerstomaten
- 1 el gezonde margarine
- enkele basilicumblaadjes



Bereidingswijze:

- Pel de ui en snij deze fijn.
- Was de tomaten; snij een kruisje in de schil en laat de tomaten even doorkoken tot de schil loskomt; op deze manier kan je ze beter pellen.
- Snij de gekookte en gepelde tomaten in stukken en mix ze fijn tot een tomatensaus.
- Voeg de passata toe, laat de saus doorkoken en bindt met Maïzena Expresse voor donkere sauzen.
- Was de champignons, snij in schijven en stoof ze gaar in een weinig vetstof samen met fijngesneden ui.
- Voeg vervolgens de tomatensaus toe en roer goed door.
- Breng op smaak met basilicum.
- Kook de [falafel](#) balletjes gaar; schik in een schotel en overgiet ze met de tomatensaus met champignons.
- Dien op met krieltjes en nog enkele zwarte kerstomaten ter versiering.
- Laat het smaken!