



*Elvea, een feest uit Italië*

## Courgetti met veggieballetjes



### Ingredienten voor 2 Personen

400 g	courgette spaghetti
300 g	vegetarische balletjes
400 g	ELVEA Polpa di pomodoro
1 eetlepel	Elvea Doppio Concentrato
0,50	ajunien
1 teentje	knoflook
0,50	bouillonblokjes
125 ml	water
1 theelepel	Italiaanse kruiden
1	laurierblad
50 g	rucola
50 g	parmigiano reggiano

### Bereiding

1. Verwarm een el olijfolie of boter in een grote koekenpan en bak hierin balletjes boven een laag vuur in ca. 10 minuten. Plaats de balletjes na het bakken op een bord en maak de koekenpan schoon.
2. Verwarm een el olijfolie in dezelfde koekenpan en fruit hierin de fijngehakte ui en knoflook tot ze beginnen te kleuren.
3. Bak de el Elvea Doppio Concentrato kort mee en voeg dan de Elvea Polpa, Italiaanse kruiden, bouillonblokje, water en het laurierblad toe. Breng aan de kook en laat de tomatensaus 15-20 minuten sudderen boven een laag vuur.
4. Voeg na het sudderen de balletjes toe en warm deze kort op in de saus.
5. Pak vervolgens een wokpan en wok hierin de courgette spaghetti in 2 minuten gaar.
6. Verdeel de spaghetti en tomatensaus met vegetarische balletjes over drie borden. Serveer de spaghetti met de rucola en garneer met parmigiano reggiano.

