

BOLOGNESESAUS

ontwikkeld met Martin de Regt en Gert-Jan Ludikhuize, Zorggroep Ter Weel

HET
NIEUWE
NASSEN
Special



foto: Jacqueline Fuijkschot

LEKKER. HERKENBAAR. GEZOND.

Een echte klassieker, maar dan plantaardig. Ontwikkeld voor grote keukens, perfect voor patiënten en bewoners, direct schaalbaar.

Nu te bestellen via TotaalVERS

PLANTAARDIG ZONDER GEDOE. ZO DOE JE DAT.

Deze plantaardige bolognesesaus is ontwikkeld samen met Martin de Regt en Gert-Jan Ludikhuijze, van Zorggroep Ter Weel in Goes, binnen de challenge Meer plantaardig in de zorg. Het resultaat? Een klassieker die herkenbaar smaakt, goed scoort in voedingswaarde én direct toepasbaar is in de zorgkeuken.

INGREDIËNTEN PER KG RECEPT

Uien blok (10mm)	0,060	Miso pasta	0,015
Selderij (2mm)	0,012	Tomatenpuree	0,015
Paprika rood blok (10mm)	0,060	Sambal oelek	0,001
Prei 6mm	0,060	Italiaanse kruiden	0,017
Winterpeen stift (6mm)	0,060	Passata	0,334
Champignon schijf (6mm)	0,050	Groentebouillon	0,006
Olijfolie	0,013	Water	0,157
Knoflookpulp	0,006	Rode linzen	0,070
Vegan gehakt	0,196		

BEREIDING

1. Fruit de uit en knoflook en bak de groenten aan in de olie.
2. Voeg het vegan gehakt, rode linzen, miso en tomatenpuree toe en zweet kort aan.
3. Laat rustig doorkoken tot de winterpeen beetgaar is.
4. Breng de saus op smaak.

BESTEL DE MAALTIJD

Bestel de maaltijden kant-en-klaar of de losse ingrediënten via de webshop van TotaalVERS: totaalvers.nl/nieuwe-nassen



Scan de QR-code, kijk mee in de keuken van Zorggroep Ter Weel en zie hoe de maaltijd tot stand komt:



Gemeente
Rotterdam