



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 40 min | **Totale bereiding:** 55 min

Bertyn producten: [Veggie Haché](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Soupe grecque aux tomates avec boulettes végétariennes de seitan

Ingrediënten

- 4 grosses tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 filet d'huile d'olive extra vierge ([Verde Salud Amanprana](#))
- 4 tomates séchées au soleil
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 brin de thym frais
- poivre et [fleur de sel \(Amanprana\)](#)
- 1 litre de bouillon de légumes
- 3 cuillères à soupe de yogourt grec
- 1 Veggie Haché en boulettes

Bereiding

1. Pelez les tomates (si vous le souhaitez) et coupez-les en dés.
2. Hachez finement l'oignon et pressez l'ail.
3. Faites revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive, ajoutez les dés de tomates, les tomates séchées, la cannelle, le thym, le poivre et le sel, et faites cuire 3 minutes.
4. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter doucement 40 minutes avant de mixer.
5. Ajoutez enfin le yogourt grec et poursuivez la cuisson.
6. Servez avec les boulettes de seitan et parsemez éventuellement de coriandre fraîche