

# Vegetarische balletjes met krieken en smeuïge puree

**Bereidingstijd**
< 30 min

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

1 kilogram bintjes (geschild)
2 1⁄2 deciliter melk
75 gram boterhammen
500 gram Boni Plan’t balletjes
1 bokaal noordkrieken
2 eetlepels maïszetmeel
1 blaadje laurier
2 takjes rozemarijn
1 eetlepel suiker
nootmuskaat
peper en zout

# Bereidingswijze

1. **Kook de bintjes gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat uitdampen. Prak de aardappelen fijn en voeg de melk en de boter toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.**
2. **Bak de vegetarische balletjes zoals staat aangegeven op de verpakking.**
3. **Giet een scheutje kriekenvocht in een kopje. Meng met het maïszetmeel en hou apart.**
4. **Verhit de krieken in een pan met het laurierblad, de rozemarijn en de suiker. Bind met het opgeloste maïszetmeel en laat even doorkoken.**
5. **Serveer de puree met de balletjes en de krieken.**