



## Κεφτεδάκια με κρεμώδη σάλτσα βασιλικού με ταχίни

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 6-8 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σάλτσα βασιλικού με ταχίни καλυμμένη στο ψυγείο για 5 μέρες.

### Υλικά:

#### [1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Balls](#)

3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα  
1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
250 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση  
ελαιόλαδο

### Υλικά για τη σάλτσα:

50 γρ. φρέσκο βασιλικό, μόνο τα φύλλα & τα λεπτά κοτσάνια  
100 ml ελαιόλαδο  
χυμό & ξύσμα από ½ λεμόνι  
2 σκελίδες σκόρδο  
100 γρ. ταχίни  
3 κ.σ. διατροφική μαγιά ή τριμμένο τυρί της επιλογής μας  
100 ml κρύο νερό (προαιρετικά)  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το σερβίρισμα:

πουρές πατάτας ή ρύζι, της επιλογής μας  
φύλλα βασιλικού, χοντροκομμένα  
ξύσμα λεμονιού  
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε με την σάλτσα, βάζοντας σε επεξεργαστή τροφίμων όλα τα υλικά. Αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Προσθέτουμε λίγο νερό αν την θέλουμε πιο αραιή.



- 2) Ζεσταίνουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο σε μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά και μόλις κάψει προσθέτουμε τα [Garden Gourmet Vegan Balls](#), το ξερό και το φρέσκο κρεμμύδι. Ψήνουμε για 3-4 λεπτά ανακινώντας το τηγάνι τακτικά να ψηθούν ομοιόμορφα.
- 3) Προσθέτουμε τα ντοματίνια και μαγειρεύουμε για ακόμα 3-4 λεπτά. Ρίχνουμε την σάλτσα βασιλικού και μόλις πάρει βράση αποσύρουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν με τη σάλτσα όλα τα υλικά.
- 4) Σερβίρουμε με πουρέ πατάτας ή ρύζι, ξύσμα λεμονιού, χοντροκομμένα φύλλα βασιλικού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.