

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 10 MIN FACILE

1 paquet de Classic Balls Garden
Gourmet

1 oignon rouge

125 g de mélange de salades

1 citron

12 g de sumac

2 concombres miniatures

200 g de houmous fait maison

Une délicieuse recette végétarienne avec nos Classic Balls Garden Gourmet accompagné de légumes frais et de houmous vert crémeux.

PRÉPARATION**1.**

Épluche et coupe l'oignon en deux, puis tranche chaque moitié en fines lamelles ou en demi-anneaux. Arrose-les généreusement de jus de citron et laisse-les mariner un moment. Fait ensuite cuire les boulettes selon les instructions sur l'emballage.

2.

Coupe les concombres en rondelles puis étale une épaisse couche de houmous sur une assiette. Ajoute quelques feuilles de mâche par-dessus, et dépose les boulettes végétaliennes. Garnis avec des rondelles de concombre, d'oignon rouge, de menthe et saupoudre de za'ata

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**