

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 25 MIN MOYENNE

1 paquet de Classic Balls Garden
Gourmet

200 g de haricots verts

200 g de carottes

200 g de champignons maitake

125 g de riz basmati

75 g de sauce hoisin

Huile d'olive

Régale-toi avec cette recette rapide et délicieuse avec nos Classic Balls Garden Gourmet ! Un plat de riz, des légumes et des boulettes végétariennes savoureuses.

PRÉPARATION**1.**

Fais cuire le riz aux noix selon les instructions sur l'emballage. Coupe les extrémités des pois gourmands et tranche les plus gros en deux dans le sens de la longueur.

2.

Lave les carottes et coupe-les en fines rondelles. Coupe les champignons en tranches ou en morceaux. Fais cuire les boulettes végétariennes dans une poêle selon les instructions sur l'emballage.

3.

Fais sauter les pois gourmands et la carotte dans un peu d'huile pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Retire-les de la poêle et fais sauter les champignons pendant quelques minutes. Ajoute ensuite à nouveau les légumes.

4.

Fais sauter les pois gourmands et la carotte dans un peu d'huile pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Retire-les de la poêle et fais sauter les champignons pendant quelques minutes. Ajoute ensuite à nouveau les légumes.

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