

CURRY VEGGIE AUX POIREAUX ET BOULETTES AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS

1 paquet de boulettes aux légumes
Garden Gourmet

4 càc de pâte de curry vert

400 ml de lait de coco

2 tiges de poireaux, coupées en
rondelles

Riz, optionnel

 2 PORTIONS

 30 MIN

 FACILE

Prépare ce curry de poireaux facile avec nos boulettes veggies Garden Gourmet. Essaie dès aujourd'hui ce dîner rapide, à la fois doux et crémeux, et surtout plein de goût !

PRÉPARATION

1. Fais mijoter les rondelles de poireaux

Coupe les poireaux en rondelles et fais-les mijoter pendant 10 minutes à feu doux.

2. Mélange le lait de coco avec la pâte de curry vert

Ajoute la pâte de curry vert et le lait de coco.

3. Mélange les boulettes végétales avec les rondelles de poireaux

Fais frire les boulettes de légumes et ajoute-les aux poireaux

4. Laisse mijoter, sers, et déguste les saveurs !

Laisse mijoter quelques minutes à feu doux et sers immédiatement.
Ce plat peut également être servi avec du riz.

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