

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 30 MIN FACILE

1 paquet de Veggie Balls Garden Gourmet

4 càc de pâte de curry vert

400 ml de lait de coco

2 tiges de poireaux, coupées en rondelles

Riz, optionnel

Prépare ce curry de poireaux avec nos Veggie Balls Garden Gourmet !

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**