RIZ & CLASSIC BALLS MARINÉES

INGRÉDIENTS

1 PORTIONS | 40 MIN | MOYENNE

1 paquet de Classic Balls Garden Gourmet

25 ml de sauce soja

1/2 càs de sauce aux huîtres

1 càc d'huile de sésame

1/2 càc de gingembre

1/2 càs de miel

1/2 càs d'ail en poudre

200 g de riz blanc

2 tiges d'oignon de printemps, hachées finement

1 càs de graines de sésame

2 càs de graines de grenade

4 càs de maïs

Prépare nos savoureuses Classic Balls Garden Gourmet avec du riz chaud cuit à la vapeur !

PRÉPARATION

1. Prépare ta marinade pour les boulettes végétales

Mélange la sauce soja, la sauce aux huître, l'huile de sésame, le gingembre, le miel, et l'ail en poudre pour faire la marinade. Ajoute les boulettes de légumes. Mélange bien la marinade autour des boulettes de légumes et laisse mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

2. Cuis le riz

Cuis le riz selon les instructions sur l'emballage.

3. Fais revenir les boulettes végétales

Fais chauffer de l'huile dans une poêle et fais revenir les boulettes de légumes quelques minutes. Garde la marinade pour plus tard.

4. Dispose tes ingrédients, sers, et profite des saveurs !

Dispose le riz dans les bols et termine avec les boulettes de légumes, les graines de sésame, l'oignon de printemps, les graines de grenade et le maïs. Enfin termine avec le reste de la marinade

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR