

## INGRÉDIENTS

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

1 paquet de boulettes aux légumes  
Garden Gourmet

250 g de riz précuit

200 g d'oignon

50 g de tomate râpée

Épices pour curry (au goût)

1 càs d'huile d'olive

Sel

## CULINAIRE TIPS

### Conseil de service

Servir avec du persil haché et des noix de cajou pour une touche fraîche et croquante.

Essaye ce plat d'inspiration asiatique fait avec les boulettes de légumes Garden Gourmet au curry servi avec du riz. Facile et rapide à préparer en moins de 20 minutes.

## PRÉPARATION

### 1. Préparer l'oignon et cuire le riz

Peler et hacher l'oignon et faire cuire le riz pendant 8 à 10 minutes.

### 2. Faire revenir les oignons

Fais revenir les oignons avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel pendant 10 minutes.

### 3. Cuire les boulettes aux légumes Garden Gourmet

Ajouter les boulettes aux légumes Garden Gourmet et faire revenir pendant 4 minutes en les retournant de temps en temps. Ajouter le curry au goût, remuer et ajouter la tomate et l'eau. Laisse cuire 2 minutes en remuant de temps en temps.

### 4. Ajoutez le riz et servez !

Ajouter le riz, remuer et cuire encore 2 minutes. Le servir dans les assiettes et bon appétit !

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