

# SAUTÉ CHINOIS AUX LIGHTLY ROASTED PIECES ET RIZ AUX NOIX

## INGRÉDIENTS

1 paquet de lightly roasted pieces  
Garden Gourmet

400 g de mélange de légumes  
sautés

1/2 poivron rouge

1 1/2 cm de gingembre frais

1 càs d'huile de cuisson ou d'huile  
de sésame

1 gousse d'ail

1 càs de sauce chili douce

2 càs de sauce soja

 2 PORTIONS

 30 MIN

 FACILE

Tu as faim mais peu d'inspiration ? Essaie ce sauté chinois avec des lightly roasted pieces veggies et un délicieux riz aux noix. Savoureux et consistant!

## PRÉPARATION

### 1. Préparer les lightly roasted pieces

Mélanger le poivre finement haché, l'ail et le gingembre avec 1 cuillère à soupe d'huile. Incorporer les lightly roasted pieces et laisser mariner 10 minutes.

### 2. Cuire le riz aux noix

Cuire le riz aux noix selon les instructions sur le paquet. Égoutter et garder au chaud avec le couvercle sur la casserole.

### 3. Faire sauter les légumes

Faire sauter les légumes dans l'huile de sauté dans un wok ou une grande poêle pendant environ 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Assaisonner les légumes avec la sauce soja et la sauce chili douce pendant la cuisson.

### 4. Additionner tout ensemble

Cuire les lightly roasted pieces avec la marinade quelques minutes dans une poêle.

### 5. Servir le plat

Servir le riz avec les légumes et les lightly roasted pieces.

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