

RIZ DE CHOU-FLEUR AUX LIGHTLY ROASTED PIECES

INGRÉDIENTS

🍴 1 PORTIONS

🕒 37 MIN

🍴 MOYENNE

1 paquet de lightly roasted pieces
Garden Gourmet

1 petit chou-fleur (complet)

1 oignon

1 gousse d'ail

Gingembre frais

1 poireau

1 poivron rouge

1 piment

1 càs de sauce hoisin

1 càs de sauce soja

1 poignée de noix de cajou

Tu n'as pas à jeter tes feuilles de chou-fleur, utilise-les dans cette délicieuse recette vegan et d'inspiration asiatique Garden Gourmet!

PRÉPARATION

1. Prépare ton riz de chou-fleur

Commence par préparer ton riz de chou-fleur. Séparer les feuilles de chou-fleur du reste, mais ne pas les jeter ! Râper le chou-fleur avec une râpe

2. Couper tous les légumes

Hacher l'oignon, le poivron rouge, le poireau et le piment. Hacher également finement l'ail et le gingembre.

3. Remuer le tout dans une poêle!

Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajoute ta sauce soja, le piment, l'ail et le gingembre. Ajoute ensuite les feuilles de chou-fleur, tous les légumes et bien sûr les lightly roasted pieces Garden Gourmet. Tu peux également ajouter la sauce hoisin.

4. Il est temps de servir!

Tu peux enfin servir ! Ajoute ton mélange de légumes à ton riz de chou-fleur et garnir de quelques noix de cajou. Bon appétit!

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