

SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES ET GRENADE AUX BOULETTES VÉGÉTALES

INGRÉDIENTS

1 paquet de boulettes Garden Gourmet

600 choux de Bruxelles

100 g de graines de grenade (également surgelées)

1/2 bouquet de persil frais

30 ml d'huile d'olive

 10 PORTIONS

 45 MIN

 FACILE

Les boulettes végétales sont faciles à préparer et se marient bien avec des sauces riches qui absorbent le goût délicieux. Que vous prépariez des pâtes traditionnelles ou des petits plats, cette solution savoureuse à base de plantes vous permet d'offrir à vos invités des options plus excitantes.

PRÉPARATION

1. Préparer les choux de Bruxelles

Prépare les choux de Bruxelles et coupe-les en deux.

2. Cuire les choux de Bruxelles jusqu'à ce qu'ils soient bruns.

Faire revenir les choux de Bruxelles dans une poêle dans l'huile à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

3. Cuire les boulettes Garden Gourmet

Ajouter les boulettes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que les choux de Bruxelles soient al dente.

4. Ajouter les graines de grenade, le persil frais et l'huile de noisette.

Juste avant de servir, ajouter les graines de grenade, le persil frais et l'huile de noisette.

5. Prêt à servir

Assaisonne avec du sel et du poivre.

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