

NOTENRIJST ROERBAKKOM MET CLASSIC BALLS

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Classic Balls
200 g groen bonen
200 g wortelen
200 g champignons maitake
125 g basmatirijst
75 g saus hoisin
28 g olijfolie

 2 PORTIES

 25 MIN

 GEMIDDELD

Geniet van dit eenvoudige recept met onze Classic Balls! Een gerecht met rijst, groenten en smakelijke vegetarische balletjes.

BEREIDING

1.

Kook de nootachtige rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Snijd de uiteinden van de sugar snaps af en snijd de grotere in de lengte doormidden.

2.

Was de wortel en snijd hem in dunne plakjes. Snijd de champignons in plakjes of stukjes. Kook de vegan balletjes in een koekenpan volgens de instructies op de verpakking.

3.

Roerbak de sugar snaps en wortel in wat olie gedurende enkele minuten tot ze knapperig zijn. Haal ze uit de pan en roerbak de champignons een paar minuten. Voeg dan de groenten er weer aan toe. Voeg de roerbaksaus toe en laat nog even koken.

4.

Voeg de gehaktballetjes toe en serveer met de nootachtige rijst.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**