

# GEMARINEERDE GROENTEBALLETJES MET RIJST

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet  
Diepgevroren Groenteballetjes

25 ml sojasaus

½ el oestersaus

1 tl sesamololie

½ tl gember

½ el honing

½ tl knoflookpoeder

200 g witte rijst

2 stengels lente-ui, fijngesneden

1 el sesamzaad

2 el granaatappelpitjes

4 el maïs

 2 PORTIES

 40 MIN

 GEMAKKELIJK

Gemarineerde veggie bals met rijst | Garden Gourmet

## BEREIDING

### 1. Maak de marinade

Bereid de marinade met sojasaus, oestersaus, sesamololie, gember, honing en knoflookpoeder. Voeg de groenteknoedels toe. Meng de marinade goed om de groenteballetjes en laat ze minstens 1 uur in de koelkast marinieren.

### 2. Kook de rijst

Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.

### 3. Bak de groenteballetjes

Verhit wat vetstof in een pan en bak de groenteballetjes rondom bruin in enkele minuten. Bewaar de marinade voor straks

### 4. Verdeel het over de kommen

Verdeel de rijst over de kommen en werk af met de groenteballetjes, sesamzaad, lente-ui, granaatappelpitten en maïs. Werk tot slot af met de resterende marinade.

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