

# CHINESE ROERBAK MET VEGETARISCHE LIGHTLY ROASTED PIECES EN NOTENRIJST

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Lightly  
Roasted Pieces

1/2 rode peper

1 1/2 cm verse gember

1 el roerbak olie of sesam olie

1 teen knoflook

2 el sojasaus

 2 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Flinke trek maar weinig inspiratie? Probeer eens deze Chinese roerbak met vegetarische Garden Gourmet lightly roasted pieces en heerlijke notenrijst. Boordenvol smaak en vullend!

## BEREIDING

### 1. Bereid de lightly roasted pieces

Meng de fijngesneden peper, knoflook en gember met 1 el olie. Schep de Garden Gourmet lightly roasted pieces erdoor en laat 10 min marineren.

### 2. Kook de notenrijst

Kook de notenrijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Giet af en houd warm met de deksel op de pan.

### 3. Roerbak de groenten

Roerbak de groenten in roerbakolie in een wok of grote koekenpan in ca. 4 min. knapperig gaar. Breng de groenten tijdens het wokken op smaak met de soyasaus en zoete chilisaus.

### 4. Voeg alles bij elkaar

Bak de lightly roasted pieces met de marinade enkele minuten al omscheppend in een pan.

### 5. Serveer het gerecht

Serveer de rijst met de groente samen met de Garden Gourmet Gegrilde Stukjes. Eet smakelijk!

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