

SNELLE NOTENRIJST ROERBAKKOM MET VEGETARISCHE BALLETTJES

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegetarische Balletjes

200 Gram Bonen, snap, groen, rauw

200 Gram Wortelen, rauw

200 Gram Champignons, maitake, rauw

125 Gram Basmatirijst

75 Gram Saus, hoisin, klaar om te serveren

28 Gram Olijfolie

 2 PORTIES

 GEMAKKELIJK

Ervaar de explosieve smaken van de Quick Nut Rijst Roerbakkom met Vegetarische Balletjes. Dit heerlijke gerecht combineert perfect gekookte rijst, levendige groenten en hartige vegetarische balletjes voor een uitbarsting van smaak die je doet verlangen naar meer.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de rijst en bereid de sugar snaps

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. Bereid de groenten en vegan balletjes voor

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 groenten

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. Serveer en geniet

Voeg de gehaktballetjes toe en serveer met de nootachtige rijst.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**