

CHINESE ROERBAK MET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet lightly
roasted pieces

150 g notenrijst

400 g Gemengde roerbak
groenten

1/2 rode peper

1 1/2 cm verse gember

1 el roerbak olie of sesam olie

1 teen knoflook

1 el zoete chilisaus

2 el sojasaus

 2 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Flinke trek maar weinig inspiratie? Probeer eens deze chinese roerbak met vegetarische gegrilde stukjes en heerlijke notenrijst. Boordenvol smaak en vullend!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid de gegrilde stukjes

Meng de fijngesneden peper, knoflook en gember met 1 el olie. Schep de gegrilde stukjes 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 groente tijdens het wokken op smaak met de soyasaus en zoete chilisaus.

4. Voeg alles bij elkaar

Bak de gegrilde stukjes met de marinade enkele minuten al omscheppend in een koekenpan.

5. Serveer het gerecht

Serveer de rijst met de groente en gegrilde stukjes.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**