Curry de légumes d’hiver au riz basmati et boulettes végétariennes



Ingrédients

- 3 kg de mélange festif Ardo
- 4 kg de riz basmati Ardo
- 20 g de coriandre Ardo
- 30 g d’ail Ardo
- Verstegen Gomasio curry
- 2.5 kg Greenway boulettes végétariennes
- 1 l lait de coco
- huile d’olive
- Maïzena
- 1 l de bouillon de légumes

Méthode

1. Dans une poêle wok bien préchauffée, faites revenir brièvement le mélange festif, l’ail et les boulettes végétariennes.
2. Ajoutez le gomasio curry.
3. Ajoutez le lait de coco et le bouillon de légumes et laissez cuire. Épaississez avec de la maïzena.

4. Garnissez avec de la coriandre.
5. Chauffez le riz dans le steamer (5-8 minutes), saupoudrez avec le gomasio curry.
6. Servez en plat d'accompagnement.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be