

# Curry rouge thaï aux légumes et boulettes végétariennes Greenway



## Ingrédients

- 2 l de lait de coco
- 50 g de pâte de curry rouge
- 80 g de bouillon de légumes
- 100 g sucre de canne
- 10 feuilles de kaffir
- 5 kg de mélanges de légumes Bistro Ardo
- 200 g de matière grasse
- Maïzena ou autre liant de sauce
- 2,5 kg de boulettes veggie Greenway = 100 pièces
- 100 g de coriandre fraîche
- 200 g de cacahuètes hachées

## Méthode

1. Faire revenir les légumes dans une poêle avec de la matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient al dente.
2. Ajouter le lait de coco, la pâte de curry, le bouillon de légumes, le sucre et les feuilles de citron. Lier la sauce.

3. Ajouter les boulettes veggie Greenway.
4. Garnir de coriandre fraîche et de cacahuètes hachées au moment de servir.

### **Variation**

ASTUCE : la recette peut également être préparée avec des morceaux de poulet végétarien Greenway.

**Cette recette est de  
GREENWAY**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)