Winterse curry met veggie gehaktballetjes en basmatirijst.



Ingrediënten

- 3kg Festive mix Ardo
- 4kg basmatirijst Ardo
- 20g koriander Ardo
- 30g lookblokjes Ardo
- Verstegen Gomasio curry
- 2.5kg Greenway veggie gehaktballetjes
- 1l Kokosmelk
- Olijfolie
- Maïzena
- 1l groentebouillon

Methode

1. Roerbak de festive mix samen met de look en de veggie balletjes.
2. Voeg de gomasio curry toe en laat nog even verder bakken.
3. Voeg de kokosmelk en groentebouillon toe breng aan de kook en bind met maïzena.
4. Werk af met de koriander.

5. Stoom basmatirijst 5-8 minuten tot deze warm is, bestrooi met gomasio curry.
6. Serveer als side-dish.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be