CURRY DE RIZ AVEC BOULETTES DE LÉGUMES

2 PORTIONS

15 MIN

FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Boulettes de légumes Garden Gourmet

50gr de tomate râpée

200gr d'oignon

250gr de riz précuit

1.48 centilitres Huile, olive, salade ou cuisine

Épices pour curry (selon votre goût)

Sel

ZUBEREITUNGSTIPPS

Apporter une touche fraîche et croquante

Servir avec du persil haché et des noix de cajou pour une touche fraîche et croquante.

Vous n'avez pas le temps de cuisiner ? Essayez ce curry de riz avec les boulettes de légumes végétariennes Garden Gourmet et vous n'avez besoin que de 5 ingrédients !

PRÉPARATION

1. Préparation de l'oignon

Épluchez et hachez l'oignon

2. Cuisson des oignons

Faites revenir les oignons avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel, pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

3. Cuisson des boulettes

Ajoutez les boulettes de légumes et cuire 4 minutes en tournant de temps en temps.

4. Préparation de la sauce

Ajoutez le curry au goût, remuez, incorporez la tomate et l'eau. Laissez cuire 2 minutes en remuant de temps en temps.

5. Préparation du plat

Ajoutez le riz, remuez et laisser cuire encore 2 minutes. Prêt à profiter !

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR