

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Boulettes végétariennes Garden Gourmet
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- 1 bouquet de coriandre
- Un peu de sel
- Un peu de poivre
- 5 poivrons rouges (pour la sauce)
- 3 gousses d'ail (pour la sauce)
- 1 cuillère à soupe de gingembre fraîchement râpé (pour la sauce)
- 50 ml de vinaigre de riz (pour la sauce)
- 200 ml d'eau (pour la sauce)
- 150 g de sucre (pour la sauce)
- 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre (pour la sauce)



Si vous aimez la combinaison d'épicé et de sucré, laissez-vous tenter par cette délicieuse recette au BBQ avec nos boulettes Garden Gourmet. Savoureux, végétarien et préparé en 15 minutes seulement! Laissez-vous également séduire par la recettes sauce chili !

PRÉPARATION

1. Préparation des ingrédients

Coupez la courgette, l'oignon rouge et le poivron en morceaux afin de pouvoir les enfiler facilement sur une brochette.

2. Montage des brochettes

Enfilez alternativement 3 morceaux de chaque légume et les boulettes végétariennes sur chaque brochette. Gardez-les recouverts d'un film plastique au réfrigérateur.

3. Préparation les ingrédients pour la sauce

Pelez l'ail, couper le piment en deux et retirez la moitié des graines. Placez l'ail, le piment et le gingembre râpé dans un robot culinaire ou dans un mélangeur à main et broyez jusqu'à ce qu'ils soient bien hachés.

4. Préparation de la sauce

Portez à ébullition l'eau, le sucre, le vinaigre et un peu de sel dans une casserole et ajoutez le mélange de piment moulu. Mélangez la fécule avec un peu d'eau et l'ajouter au mélange chaud en remuant. Portez à ébullition en remuant doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe et laissez refroidir. Si désiré, ajoutez du gingembre frais supplémentaire et/ou du vinaigre de riz. Versez la sauce dans une bouteille et conservez-la au réfrigérateur.

5. Griller, servir, déguster !

Enduisez le grill d'un peu d'huile. Grillez les brochettes sur le BBQ, servez avec la sauce et garnissez de coriandre supplémentaire.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)