SALADE DE RIZ VÉGÉTARIENNE DE GADO-GADO

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS

30 MIN

DIFFICILE

2 paquets de Boulettes de légumes Garden Gourmet

200g de riz blanc

200 g de chou

200g de haricots verts

1 carotte moyenne

1 concombre

75 g de germes de soja

1 échalote (pour la sauce)

1 grosse gousse d'ail (pour la sauce)

1 cuillère à soupe d'huile (pour la sauce)

3 cuillères à soupe de beurre de cacahuète en morceaux (pour la sauce)

2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée (pour la sauce)

250 ml de lait de coco (pour la sauce)

1 cuillère à soupe de sambal oelek (pour la sauce)

Servir avec : oignons frits croustillants, emping (chips indonésienne), seroendeng, sauce aux cacahuètes et sambal oelek

Envie d'essayer une version végétarienne du gado-gado traditionnel ? Alors prépare et déguste cette délicieuse recette indonésienne!

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Fais bouillir une casserole avec beaucoup d'eau et un peu de sel pour blanchir les légumes. Épluche la carotte et coupe-la en rondelles. Retire les extrémités des haricots verts et coupe-les en deux. Coupe le chou en lanières et le concombre en tranches ou en bâtonnets.

2. Cuisson du riz et blanchiment des légumes

Fais cuire le riz selon les instructions sur l'emballage. Blanchis les légumes (sauf le concombre) séparément dans de l'eau bouillante. Rince-les au tamis sous l'eau froide et essuie-les.

3. Sauce aux cacahuètes

Hache finement l'échalote et l'ail et fais-les revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoute le beurre de cacahuètes et le lait de coco et remue jusqu'à consistance lisse et porte à ébullition. Assaisonne de sauce soja et de sambal oelek.

4. Cuisson des boulettes Garden Gourmet

Fais dorer les boulettes Garden Gourmet de tous les côtés selon les instructions sur l'emballage. Répartis les haricots, la carotte, les germes de soja, le chou, le concombre et les boulettes végétariennes avec le riz chaud.

5. Dressage

Sers avec la sauce aux cacahuètes et les oignons frits, emping (chips indonésienne), seroendeng et sambal oelek.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR