CRISPY MINI FILETS BOWL

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

1/2 paquet de Crispy mini Filet Garden Gourmet

1 tasse de riz basmati cuit

1/2 petit avocat

1 petite carotte

2 cuillères à soupe d'edamame

2 petits radis

4 feuilles de pousses de chou frisé

1/2 petite mangue

2 fraises

1/4 tasse de pâte de miso jaune

2 cuillères à soupe d'eau

2 cuillères à café de vinaigre de riz

1 cuillère à café de moutarde de Dijon

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe de sirop d'agave

Salé, sucré et croquant ? Notre délicieuse recette de bol de riz végane, accompagné des Sensational Crispy mini filets de Garden Gourmet, ravira vos papilles. Ce bowl est parfait pour un repas équilibré, varié et copieux. N'attends plus pour le déguster!

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Coupe ou râpe la carotte en petits bâtonnets. Coupe les radis et les fraises en rondelles. Coupe la mangue et l'avocat en dés. Ajoute quelques gouttes de citron à l'avocat pour qu'il ne brunisse pas.

2. Cuisson des Crispy mini filets

Prépare les Sensational Crispy mini filets de Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

3. Assemblage du bowl

Mets le riz au centre d'un bol et le reste des ingrédients autour. Place les Crispy mini filets sur le dessus.

4. Préparation de la sauce

Pour la sauce, il te faudra : ¼ tasse de pâte de miso jaune, 2 cuillères à soupe d'eau, 2 cuillères à café de vinaigre de riz, 1 cuillère à café de moutarde de Dijon, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à soupe de sirop d'agave. Mélange vigoureusement tous les ingrédients dans un petit bol.

5. Arrose de sauce et déguste !

Assaisonne la salade avec la sauce au goût et déguste votre bol de riz plein de bonté !

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR