

SALADE DE PRINTEMPS AU QUINOA & VEGGIE BALLS

INGRÉDIENTS

1 paquet de Veggie Balls Garden Gourmet
200 g de quinoa
1 petit oignon rouge
1 gousse d'ail
1 betterave cuite
50 g de roquette
6 radis
1 orange
1 citron
Huile d'olive
1 petit bouquet d'aneth
Sel & poivre

 4 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Découvre un mélange de saveurs d'une délicieuse salade végétarienne accompagnée de nos Veggie Balls Garden Gourmet !

PRÉPARATION

- 1.** Fais bouillir le quinoa selon les instructions de l'emballage pendant environ 12 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutte et laisse refroidir. Coupe la betterave en cubes et les radis en tranches. Hache l'oignon et l'ail, puis fais-les revenir dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoute les cubes de betterave et fais-les revenir brièvement.
- 2.** Mélange le tout avec le quinoa. Épluche l'orange jusqu'à la pulpe et coupe-la en morceaux.
- 3.** Mélange délicatement le mélange de quinoa avec la roquette, l'orange et les radis. Assaisonne avec de l'huile d'olive, le zeste de citron, le jus, ainsi que du sel et du poivre. Fais frire les boulettes de légumes mélangées Garden Gourmet selon les indications de l'emballage.
- 4.** Sers la salade dans un bol. Répartis les boulettes et garnis de dill.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**