TACOS AUX CLASSIC BALLS

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 15 MIN | FACILE

1 paquet de Classic Balls Garden Gourmet

6 tacos

½ oignon rouge, en rondelles

8 càs de yaourt

1 càc de harissa

Jus d'un citron vert

2 càs de graines de grenade

Coriandre fraîche

Régale-toi avec ces délicieux tacos avec nos Classic Balls Garden Gourmet, accompagné d'une sauce yaourt harissa !

PRÉPARATION

1. Prépare la sauce

Mélange le yaourt avec la harissa.

2. Fais frire les boulettes veggies et les tacos

Fais frire les boulettes 4 à 7 min dans une poêle. Fais frire les tacos des deux côtés dans une poêle pendant 1 min. Retire de la poêle et rajoute un peu de la sauce yaourt.

3. Compose ton tacos et profite !

Répartis trois boulettes dans chaque taco et termine avec des graines de grenade, de l'oignon rouge et de la coriandre fraîche. Enfin, disperse un peu de jus de citron vert sur les boulettes.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR