BURRITO BOWL & FILET PIECES MEDITERRANEAN STYLE

2 PORTIONS | 20 MIN | MOYENNE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Filet Pieces Mediterranean Style Garden Gourmet

150 g de riz

½ poivron rouge et ½ poivron jaune

1 avocat

1 citron vert

1 tête de laitue romaine

2 tomates

1 petit oignon rouge

1 piment jalapeno frais (rouge et / ou vert)

140 g de grains de maïs

200 g d'haricots rouges

quelques feuilles de coriandre

poudre de paprika fumé

Sel & poivre

Découvre notre délicieux burrito bowl accompagné de nos Filet Pieces Mediterranean Style Graden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Cuis le riz et prépare les légumes

Fais cuire le riz, égoutte-le et laisse-le refroidir un peu. Détache les feuilles de salade et place-les dans de l'eau froide. Coupe l'avocat en deux, retire le noyau et pêle-le, coupe en fines tranches et saupoudre de jus de citron vert.

2. Coupe les légumes

Coupe les tomates en quartiers et égoutte les haricots et le maïs. Épluche et coupe l'oignon en rondelles très fines.

3. Fais revenir les poivrons

Coupe les poivrons en fines lanières et fais-les revenir brièvement dans la poêle avec un peu d'huile, assaisonne de sel et de poivre

4. Fais revenir les Sensational marinated filet pieces

Fais revenir les Sensational marinated filet pieces dans de l'huile selon les instructions sur l'emballage.

5. Compose ton burrito bowl !

Répartis les feuilles de salade dans les bols et étale le riz dessus. Répartis ensuite les légumes tout autour et dépose les sensational marinated pieces cuits dessus. Saupoudre les légumes avec du paprika fumé et garnis de coriandre fraîche, de piment jalapeno et de citron vert.

6. Ajoute encore plus de saveurs à ton bowl !

CONSEILS: Les tranches de piments jalapeno frais peuvent être facilement conservées rapidement avec du vinaigre, un peu de sel et une cuillère à café de sucre. Laissez-les pendant une heure. Délicieux avec des chips tortilla et de la crème fraîche (végétalienne).

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR