

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Veggie Balls Garden Gourmet

250 g de riz précuit

200 g d'oignon

50 g de tomate râpée

Épices pour curry (au goût)

1 càs d'huile d'olive

Sel

## CULINAIRE TIPS

### Conseil de service

Servir avec du persil haché et des noix de cajou pour une touche fraîche et croquante.

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Prépare cette recette de riz au curry accompagné de nos Veggie Balls Garden Gourmet !

## PRÉPARATION

### 1. Préparer l'oignon et cuire le riz

Peler et hacher l'oignon et faire cuire le riz pendant 8 à 10 minutes.

### 2. Faire revenir les oignons

Fais revenir les oignons avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel pendant 10 minutes.

### 3. Cuire les boulettes aux légumes Garden Gourmet

Ajouter les boulettes aux légumes Garden Gourmet et faire revenir pendant 4 minutes en les retournant de temps en temps. Ajouter le curry au goût, remuer et ajouter la tomate et l'eau. Laisse cuire 2 minutes en remuant de temps en temps.

### 4. Ajoutez le riz et servez !

Ajouter le riz, remuer et cuire encore 2 minutes. Le servir dans les assiettes et bon appétit !

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