RAGOÛT AUX ÉPINARDS & VEGGIE SCHNITZEL

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 36 MIN | FACILE

2 paquets de Veggie Schnitzel Garden Gourmet

1 1/5 kg de pommes de terre farineuse

4 oignon de printemps

6 càs d'huile d'olive

2 morceaux de gingembre (petits morceaux pelés et hachés finement

135 g de poivron rouge

600 g de jeunes pousses d'épinards

4 càs de sauce chili douce

6 càs de sauce soja

75 ml de bouillon de légumes

Une nouvelle recette de ragoût aux épinards avec notre Veggie Schnitzel Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Faire bouillir les pommes de terre

Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Les faire bouillir dans de l'eau salée pendant 20 minutes.

2. Cuire les rondelles d'oignons nouveaux, de gingembre et de poivrons avec les épinards

Couper les oignons nouveaux en rondelles de 2 cm. Pendant ce temps, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites revenir l'oignon nouveau avec le gingembre et les rondelles de poivron pendant 2 minutes. Ajoute les épinards en morceaux et laissez-les flétrir. Égoutte l'excès d'humidité de la poêle.

3. Écraser les pommes de terre

Égoutte les pommes de terre et récupère une tasse du liquide de cuisson. Écrase les pommes de terre, ajoute encore 2 cuillères à soupe d'huile et suffisamment d'eau de cuisson pour écraser.

4. Cuire les légumes

Fais chauffer le reste de l'huile dans une poêle et fais revenir les légumes environ 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Porter à ébullition la sauce soja et la sauce chili avec le bouillon de légumes et laisser mijoter 5 minutes.

5. Assaisonner et servir !

Verse les épinards dans les pommes de terre et assaisonne le ragoût avec du sel et du poivre. Bon appétit!

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR