# RIZ DE CHOU-FLEUR & LIGHTLY ROASTED PIECES

1 PORTIONS | 35 MIN | MOYENNE

## INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet
- 1 petit chou-fleur (complet)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Gingembre frais
- 1 poireau
- 1 poivron rouge
- 1 piment
- 1 càs de sauce hoisin
- 1 càs de sauce soja
- 1 poignée de noix de cajou

Régale-toi avec un riz au chou-fleur accompagné de nos Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet !

## PRÉPARATION

### 1. Prépare ton riz de chou-fleur

Commence par préparer ton riz de chou-fleur. Séparer les feuilles de chou-fleur du reste, mais ne pas les jeter ! Râper le chou-fleur avec une râpe

### 2. Couper tous les légumes

Hacher l'oignon, le poivron rouge, le poireau et le piment. Hacher également finement l'ail et le gingembre.

### 3. Remuer le tout dans une poêle!

Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajoute ta sauce soja, le piment, l'ail et le gingembre. Ajoute ensuite les feuilles de chou-fleur, tous les légumes et bien sûr les lightly roasted pieces Garden Gourmet. Tu peux également ajouter la sauce hoisin.

### 4. Il est temps de servir!

Tu peux enfin servir ! Ajoute ton mélange de légumes à ton riz de chou-fleur et garnir de quelques noix de cajou. Bon appétit!

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR