

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Diepgevroren Groenteballetjes
- 25 ml sojasaus
- ½ el oestersaus
- 1 tl sesamololie
- ½ tl gember
- ½ el honing
- ½ tl knoflookpoeder
- 200 g witte rijst
- 2 stengels lente-ui, fijngesneden
- 1 el sesamzaad
- 2 el granaatappelpitjes
- 4 el mais



Gemarineerde veggie bals met rijst | Garden Gourmet

BEREIDING

1. Maak de marinade

Bereid de marinade met sojasaus, oestersaus, sesamololie, gember, honing en knoflookpoeder. Voeg de groenteknoedels toe. Meng de marinade goed om de groenteballetjes en laat ze minstens 1 uur in de koelkast marineren.

2. Kook de rijst

Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.

3. Bak de groenteballetjes

Verhit wat vetstof in een pan en bak de groenteballetjes rondom bruin in enkele minuten. Bewaar de marinade voor straks

4. Verdeel het over de kommen

Verdeel de rijst over de kommen en werk af met de groenteballetjes, sesamzaad, lente-ui, granaatappelpitten en maïs. Werk tot slot af met de resterende marinade.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)