

## ÖSSZETEVŐK

5 ADAG

32 PERC

KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet  
Zöldséggolyók

1 db cukkini

1 db piros kaliforniai paprika

1 fej lilahagyma

1 csokor koriander

Egy csipet só

Egy kis bors

5 db spanyol piros paprika

3 gerezd fokhagyma

1 evőkanál frissen reszelt gyömbér

200 ml víz

50 ml rizsecet

150 g cukor

1 evőkanál burgonyakeményítő

Ez a tökéletes BBQ-recept, ha szeretjük a fűszeres és az édes íz kombinációját, ráadásul tökéletesen illenek hozzá az ellenállhatatlanul szaftos Garden Gourmet Zöldséggolyók. Isteni finom, és 15 perc alatt elkészül. Érdemes kipróbálni, a receptben szereplő chiliszósszal együtt!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

**1. VÁGJUK FEL A ZÖLDSÉGEKET!**

Vágjuk fel darabokra a cukkinit, a lilahagymát és a paprikát úgy, hogy könnyen fel lehessen fűzni egy nyársra.

**2. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A NYÁRSAKAT!**

Tűzzünk felváltva 3 darabot minden zöldségből és a zöldséggolyókból minden nyársra. Tegyük őket műanyag fóliával lefedve a hűtőszekrénybe.

**3. KÉSZÍTSÜK EL A SZÓSZ HOZZÁVALÓIT!**

Hámozzuk meg a fokhagymát. Vágjuk félbe a chilit, és távolítsuk el a magok felét (ha csipősen szeretjük, hagyjuk meg az összeset). Tegyük a fokhagymát, a chilit és a gyömbért egy konyhai aprítógépbe vagy botmixer esetén egy magas keverőedénybe, és őröljük finomra.

**4. KÉSZÍTSÜK EL A SZÓSZT!**

Forraljuk fel a vizet, a cukrot, az ecetet és egy kevés sót egy lábasban, majd adjuk hozzá az őrölt chilipaprika-keveréket. A keményítőt keverjük el kevés vízzel, és folytonos kevergetés mellett adjuk a forró elegyhez. Forraljuk fel, óvatosan kevergetve, amíg a keverék besűrűsödik, majd hagyjuk kihűlni. Ha szeretnénk, adjunk hozzá extra gyömbért és/vagy rizsecetet. Öntsük a szósz egy üvegbe, és tároljuk a hűtőszekrényben.

**5. GRILLEZZÜK ÉS TÁLALJUK!**

Kenjük be a rácsot egy kevés olajjal. Süssük meg a nyársakat a grillen, tálaljuk a szósszal, és díszítsük extra korianderrel.

**TOVÁBBI RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**