

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 30 PERC

🍴 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyó

25 ml szójaszósz

½ evőkanál osztrigaszósz

1 tk szezámolaj

½ teáskanál gyömbér

½ evőkanál méz

½ teáskanál fokhagyma por

fekete bors

200 g fehér rizs

2 szár újhagyma

1 evőkanál szezámmag

2 evőkanál gránátalma mag

4 evőkanál kukorica

1 kevés olaj

Próbáld ki ezt az ellenállhatatlanul finom vegetáriánus vacsorát, amelyben találkoznak a Garden Gourmet Zöldséggolyók a kukorica és a gránátalma ropogós textúrájával, hogy aztán az ízük a forró párolt rizzsel teljesebben ki.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Marináld a zöldséggolyókat!

Készítsd el a pácot: keverd össze a szójaszószot, az osztrigaszószot, a szezámolajat, a gyömbért, a mézet, a fokhagymaport és a fekete borsot. Majd tedd bele a zöldséggolyókat, alaposan kavard át, és hagyd a hűtőben legalább 1 órán át pácolódni.

2. Főzd meg a rizst!

Főzd meg a rizst a csomagoláson található utasítás szerint.

3. Süsd meg a zöldséggolyókat!

Tegyél egy kis olajat egy serpenyőbe, és süsd meg a Garden Gourmet Zöldséggolyókat. A maradék pácot tedd félre a későbbiekre.

4. Szórd meg, tálald és élvezd az ízeket!

Oszd szét a rizst a tálak között, és add hozzá a zöldséggolyókhoz a szezámmagot, az újhagymát, a gránátalmamagot és a kukoricát. Végül a maradék páclevet öntsd a tetejére.

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