

## INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Vegetarische gegrilde stukjes
- 1 kleine bloemkool (vol)
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- Verse gember
- 1 prei
- 1 rode paprika
- 1 chilipeper
- 1 el hoisinsaus
- 1 el sojasaus
- 1 handvol cashewnoten



1 PORTIE



37 MIN



GEMIDDELD

Een no waste maaltijd! Gebruik je bloemkoolbladeren in dit heerlijke vegetarische en Aziatisch geïnspireerde Garden Gourmet-recept! Boordenvol smaak.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Maak je bloemkoolrijst

Maak eerst je bloemkoolrijst. Scheid de bladeren van je bloemkool van de rest, maar gooi ze niet weg! Rasp de bloemkool met een rasp

### 2. Snijd al je groenten

Snipper de ui, de rode paprika, de prei en de Spaanse peper. Hak ook de knoflook en de gember fijn.

### 3. Roer probeer tijd!

Voeg in een pan met wat olijfolie je sojasaus, chilipeper, knoflook en gember toe. Voeg daarna de bloemkoolbladeren, alle groenten en natuurlijk de gegrilde Garden Gourmet stukjes toe. Je kunt ook de hoisinsaus toevoegen.

### 4. Tijd om het te serveren

Je kunt het eindelijk serveren! Voeg je groentemix toe aan je bloemkoolrijst en garneer met wat cashewnoten. Genieten van!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)**