

## INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Groenteballetjes
- 250 gram voorgekookte rijst
- 200 gram ui
- 50 gram geraspte tomaat
- Kerriekruiden (naar smaak)
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout

## CULINAIRE TIP

### Serveertip

Serveer met gehakte peterselie en cashewnoten voor een frisse, knapperige touch.



Probeer dit Aziatisch geïnspireerde gerecht gemaakt met de Garden Gourmet groenteballetjes met curry en rijst. Gemakkelijk en snel te bereiden binnen 20 minuten.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Bereid de ui en kook de rijst

Pel en snipper de ui en kook de rijst in 8 tot 10 minuten gaar.

### 2. Bak de uien

Bak de uien met een eetlepel olijfolie en een snufje zout, gedurende 10 minuten.

### 3. Bak de Garden Gourmet Groenteballetjes

Voeg de Garden Gourmet Groenteballetjes toe en bak ze 4 minuten, draai deze af en toe om. Voeg kerrie naar smaak toe, roer en voeg tomaat en water toe. Laat dit 2 minuten koken, roer dit af en toe door.

### 4. Voeg de rijst toe en serveer!

Voeg de rijst toe, roer en laat nog 2 minuten koken. Serveer dit op de borden en eet smakelijk!

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