

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegetarische Balletjes

25 ml sojasaus

½ el oestersaus

1 theelepel sesamolie

½ tl gember

½ el honing

½ tl knoflookpoeder

zwarte peper

200 g witte rijst

2 stengels bosui

1 eetlepel sesamzaadjes

2 el granaatappelpitjes

4 el maïs



Probeer dit vegetarische diner vol van smaak, bereid met smakelijke Garden Gourmet Vegetarische Balletjes en de knapperige textuur van de maïs en de granaatappel

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Marinade maken

Maak de marinade door de sojasaus, de oestersaus, de sesamolie, de gember, de honing, het knoflookpoeder en de zwarte peper te mengen. Meng de marinade goed rond de groenteballetjes en laat minimaal 1 uur marinieren in de koelkast.

2. Rijst koken

Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.

3. Groenteballetjes bakken

Doe wat olie in een pan en bak de groenteballetjes. Bewaar de rest van de marinade voor later.

4. Verdelen over de kommen

Verdeel de rijst over de kommen en werk af met de groenteballetjes, sesamzaadjes, bosui, granaatappelpitjes en maïs allemaal bij elkaar. Voeg als laatste de overgebleven marinade toe.

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