

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet lightly roasted pieces
- 1 kleine bloemkool (vol)
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- Verse gember
- 1 prei
- 1 rode paprika
- 1 chilipeper
- 1 el hoisinsaus
- 1 el sojasaus
- 1 handvol cashewnoten



1 PORTIE



37 MIN



GEMIDDELD

Je hoeft je bloemkoolblaadjes niet weg te gooien, gebruik ze in dit heerlijke veganistische en Aziatisch geïnspireerde Garden Gourmet recept!

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 chilipeper. Hak ook de knoflook en de gember fijn.

3. Roer de tijd door!

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

4. Tijd om het te serveren

Eindelijk kun je het serveren! Voeg je groentemix toe aan je bloemkoolrijst en bedek deze met wat cashewnoten. Genieten!

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