

SOUPE AU CURRY ROUGE AVEC FILETS VÉGANES

INGRÉDIENTS

1 paquet de Chick'n Style Filet
Pièces Garden Gourmet

3 poivrons rouges

400 ml de lait de coco

3 cuillères à café de pâte de curry rouge

Quelques feuilles de coriandre

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Essaie cette recette végétarienne ultra facile! Préparée avec du curry rouge, du lait de coco, des poivrons et nos délicieux filets végétariens Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1. Préparation des poivrons et cuisson des filets Garden Gourmet

Coupe les poivrons en lanières et fais-les frire 5 minutes à feu doux, avec les morceaux de filets végétariens Garden Gourmet.

2. Ajout du lait de coco et de la pâte de curry rouge

Ajoute le lait de coco et la pâte de curry rouge et laisse cuire environ 10 minutes.

3. Dressage

Répartis dans des bols et termine en ajoutant la coriandre.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**