

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

1 paquet de Vegan Schnitzel Garden Gourmet

1/4 chou blanc

1 petit poivron rouge

2 oignons de printemps

1 petite gousse d'ail hachée

1/2 cuillère à café de gingembre râpé

1 brin de coriandre

200 g de riz blanc nature (ou riz à sushi japonais)

1 cuillère à soupe de vinaigre de riz

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à café de sauce Worcestershire

5 cuillères à soupe de ketchup

1 cuillère à soupe de cassonade

Graines de sésame noires et blanches

Crée un plat japonais authentique avec notre végétarien Schnitzel végétarien accompagné de sa sauce Tonkatsu. Le croustillant Schnitzel déposé sur du riz blanc chaud accompagné de sauce sucrée est la combinaison idéale pour faire voyager tes papilles au pays du soleil levant.

PRÉPARATION

1. Cuisson du riz et préparation du chou

Cuis le riz selon les instructions sur l'emballage et coupe le chou en fines lanières.

2. Préparation de la sauce tonkatsu et des légumes

Prépare la sauce tonkatsu en mélangeant tous les ingrédients (ail, gingembre, sauce soja, sauce Worcestershire, ketchup, cassonade). Coupe un oignon de printemps et le poivron rouge en fines rondelles.

3. Cuisson des végétariens Schnitzel

Fais cuire les végétariens Schnitzel de Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

4. Dressage

Lorsque les Schnitzel sont presque cuits, étale le riz dans deux belles assiettes de style asiatique, répartis le chou émincé dessus et saupoudre de vinaigre de riz. Coupe les Schnitzel en lanières et étale-les sur le chou. Sers la sauce tonkatsu à part.

5. Garnis, sers et déguste!

Garnis d'oignon de printemps, de poivron rouge, de coriandre et de graines de sésame.

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