Vega balletjes met sperziebonen, saté en rijst

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI DAGSCHOTEL Sperziebonen Satesaus
- 450 g Sperziebonen
- 1 Rode paprika
- 225 g Rijst
- 1 Pakje GARDEN GOURMET VEGETARISCHE BALLETJES

Instructie

1. Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat ondertussen ook de sperziebonen 10 minuten koken totdat ze gaar zijn.
2. Verhit een beetje olie in de koekenpan en bak de gehaktballetjes totdat ze rondom een knapperig laagje hebben. Doe de paprika erbij en bak het geheel nog 5 minuten op laag vuur.
3. Maak de saus met de kruidenmix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm vervolgens de saus in een klein pannetje en laat het 5 minuten, al roerend, zachtjes doorkoken.
4. Dit gerecht kan je mooi serveren in een grote schaal. Schep hier de rijst in en beleg de rijst met de balletjes en sperziebonen. Schenk de heerlijke saus lekker royaal over het gerecht. Roep iedereen aan tafel en geniet gezellig samen van het avondeten. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

30 Min

3 Porties

koolhydraten	
Energie	314.76 kcal
vetten	1.23 g
Eiwit	14.84 g