



## Φυτικά κεφτεδάκια με γλάσο σόγιας-πορτοκαλιού & αρωματικό ρύζι καρύδας

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 30 λεπτά

### Υλικά για τα κεφτεδάκια:

- 1 συσκευασία φυτικά κεφτεδάκια HUVUDROLL (500 γρ.)
- 3 κ.σ. σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- 1/3 κ.γ. τσίλι (σκόνη)
- 2 κ.σ. μηλόξυδο
- 3 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- 200 γρ. [βιολογική μαρμελάδα με πορτοκάλι-σαμπούκο MARMELAD APELSIN & FLÄDER](#)

### Υλικά για το ρύζι & το σερβίρισμα:

- 3 κ.σ. σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο
- 300 γρ. ρύζι Basmati
- 300 ml νερό
- 400 ml γάλα καρύδας (κονσέρβα)
- αλάτι
- καβουρδισμένο σουσάμι
- 1/4 ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο ή μαϊντανό

1) Βάζουμε τα φυτικά κεφτεδάκια HUVUDROLL σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα (σε μία στρώση) και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις, για περίπου 20 λεπτά.

2) Παράλληλα ετοιμάζουμε το ρύζι. Ζεσταίνουμε σε κατσαρόλα το σησαμέλαιο ή το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το ρύζι σε μέτρια φωτιά για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε το νερό, το γάλα καρύδας και αλάτι, χαμηλώνουμε τη φωτιά, μισοκαλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε να σιγοβράσει για 15-20 λεπτά μέχρι να απορροφήσει όλο το νερό, προσέχοντας να μην αφρίσει (αν χρειαστεί ανοίγουμε κάθε τόσο το καπάκι). Όταν



μαγειρευτεί, αποσύρουμε από τη φωτιά, το αφρατεύουμε με πιρούνι και κλείνουμε το καπάκι για να παραμείνει ζεστό μέχρι το σερβίρισμα.

3) Όσο βράζει το ρύζι, ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το σησαμέλαιο (ή το ελαιόλαδο) και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά το τζίντζερ και το σκόρδο για 1-2 λεπτά, προσέχοντας να μην καούν.

4) Προσθέτουμε το τσίλι, το μηλόξιδο, τη σάλτσα σόγιας και τη [βιολογική μαρμελάδα με πορτοκάλι-σαμπούκο MARMELAD APELSIN & FLÄDER](#) , ανακατεύουμε και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Αφήνουμε να σιγοβράσει για 4-5 λεπτά μέχρι να πήξει ελαφρώς, ανακατεύοντας κάθε τόσο.

5) Μόλις ψηθούν τα plant balls τα μεταφέρουμε προσεκτικά στην κατσαρόλα με τη σάλτσα και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν από αυτήν. Αφήνουμε 1-2 λεπτά στη φωτιά και αποσύρουμε.

6) Σερβίρουμε σε κάθε πιάτο ρύζι καρύδας, μερικά plant balls με τη σάλτσα τους και πασπαλίζουμε με σουσάμι και λίγα φύλλα φρέσκου κόλιανδρου (ή μαϊντανού).