



THOMY®



BLUMEN-COOL-CARPACCIO

ZUTATEN

Köpfe Blumenkohl

g Granatapfelkerne

g Salz und Pfeffer aus der Mühle

Bund Petersilie

g Öl zum Braten

g THOMY Streetfood Sesam Sauce

ANWEISUNG

-
- Schritt 1 Strunk entfernen und Blumenkohl in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
-
- Schritt 2 Auf dem Grill oder in einer Pfanne mit Pflanzenöl für ca. 10 Minuten von beiden Seiten langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen
-
- Schritt 3 Blumenkohlscheiben anrichten. Granatapfelkerne, gezupfte Petersilie und THOMY Streetfood Sesam Sauce darüber geben. Feiere deinen Fame und teile die Blumen-cool-Carpaccio mit allen, die sie nicht live bewundern konnten. Poste einfach ein Foto auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.