



COMME AU RESTAURANT!

ZUTATEN

Stk bunte Chicorée

g Brokkoli

g verzehrfertige Crevetten

Paket Fenchelsamen

Flasche Olivenöl

Prise TL Salz

g THOMY Veggynaise

ANWEISUNG

Schritt 1 Faire frire les crevettes dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile, saler et poivrer.

Schritt 2 Diviser l'endive en deux et couper par le bas. Effeuiliez le brocoli-rave ou le chou vert.

Schritt 3 Mélanger le tout avec les crevettes et la sauce à salade French THOMY. Parsemer de graines de fenouil.