



THOMY

DU VERT, DU BLEU ET... DE BLEU, DE BLEU !

ZUTATEN

g de pommes de terre bleues

g THOMY moutarde aux herbes des alpes

El. d'huile d'olive

El. vinaigre de vin blanc doux

El. de fond de légumes

Stk Frühlingslauch

g Sel, poivre, sucre

Bund bonne poignée de rampon

El. de graines de citrouille grillées

ANWEISUNG

Schritt 1 Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et les peler, puis les couper en fines tranches.

Schritt 2 Couper l'oignon en petits cubes et le faire revenir à l'huile d'olive.

Schritt 3 Préparer une vinaigrette à partir du bouillon, du vinaigre, du sel, du poivre, du sucre et de la moutarde, ajouter les oignons, verser sur les pommes de terre encore chaudes et mélanger le tout.

Schritt 4 Ajouter le rampon et saupoudrer des graines de citrouille grillées.