

LA LUNCHBOX ESTIVALE

ZUTATEN

- Beutel Glasnudeln
- Stk Gurke, mit Schale, roh
- Stk bunte Karotten
- Stk Radieschen
- Bund Mini-Römersalat
- Stk kleiner Rotkohl
- El. Sweet-Chili-Sauce
- El. Sesamöl
- Stk Limettensaft
- Blätter bunter Wildkornreis
- Beutel Koriander
- g THOMY Mayo mit Mandelöl
- Beutel Granatapfel

ANWEISUNG

Schritt 1	Replier les bords des feuilles de riz vers le milieu, les rouler vers l'avant et les ranger dans la boîte à lunch. Garnir de graines de sésame et de grenade.
Schritt 2	Placer les vermicelles dans un grand saladier et verser de l'eau bouillante par-dessus, laisser reposer quelques minutes, retirer l’eau et bien égoutter les vermicelles.
Schritt 3	Couper les légumes en bâtonnets et en rondelles. Effeuiller la coriandre.
Schritt 4	Mélanger la sauce chili sucrée avec l'huile de sésame et le jus de citron vert et verser sur les légumes.
Schritt 5	Tremper les feuilles de riz dans l'eau pendant environ trois secondes et couvrir le tiers inférieur de bâtonnets de légumes, de vermicelles coupés en petits morceaux et de coriandre, au choix.
Schritt 6	Tremper les rouleaux dans la mayonnaise à la française THOMY et savourer. Tes rouleaux de printemps sont un véritable succès et tu débordes de joie? Alors partage-la avec nous et montre-nous tes talents raffinés sur Facebook ou Instagram (hashtag #LOVEthomy).

Beutel Schwarzer Sesam