



SPICE-TO-MEET-YOU-TORTILLAS

INGRÉDIENTS

pièces tortillas de blé
pièces avocats mûrs
pièces Cherrytomaten
pièce petit piment vert
pièce citron vert non traité
cuillères à soupe Sauce moutarde au miel THOMY
brins petit bouquet de coriandre
pincée Poivre
g Fromage, parmesan, râpé
cuillères à soupe de mini maïs

INSTRUCTIONS

Étape 1	Avocados schälen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, die kleingeschnittene Jalapeño-Schote hinzugeben und mit dem Limettensaft, Salz, Pfeffer und dem THOMY Honig Senf würzen
Étape 2	Die Tomaten entkernen und in Würfel schneiden
Étape 3	Die Weizentortillas mit der Avocado-Creme bestreichen, Tomatenwürfel, geriebenen Käse, Mais und abgezupfte Korianderblätter darauf verteilen, dann die Tortilla zusammenklappen
Étape 4	Die Tortilla vierteln und auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig braten. Nur noch in den THOMY Senf dippen und reinbeissen. Olé! En Guete! ¡Viva México! Reichen dir schon die Tortillas für das echte Mexiko-Feeling oder zückst du noch schnell den Sombrero dazu? Lass deinen mexikanischen Juuchzer los und poste ein Foto oder Video davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy