



SOMMER IN DER LUNCHBOX

INGRÉDIENTS

sachet Vermicelles

bâton Gurke

pièces bunte Karotten

bâton Radieschen

bâton de salade Lollo Bionda

pièce de germes de betterave rouge

cuillères à soupe de sauce chili sucrée

cuillères à soupe d'huile de sésame

cuillère à soupe Jus d'un demi-citron vert

feuilles de papier de riz

sachet Coriandre

g THOMY Mayonnaise à la Française

sachet de graines de grenade

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Glasnudeln in eine grosse Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergiessen, einige Minuten ziehen lassen, Wasser abgiessen und Nudeln gut abtropfen lassen.
- Étape 2 Gemüse in Sticks und Scheiben schneiden. Koriander zupfen.
- Étape 3 Sweet-Chili-Sauce mit Sesamöl und Limettensaft vermischen und über das Gemüse geben.
- Étape 4 Reisblätter für etwa drei Sekunden in Wasser einweichen und nach Lust und Laune im unteren Drittel mit Gemüsesticks, klein geschnittenen Glasnudeln und Koriander belegen.
- Étape 5 Reisblätterseiten in der Mitte einklappen, nach vorne zusammenrollen und in der Lunchbox verstauen. Mit Sesam und Granatapfel garnieren.
- Étape 6 In THOMY Mayonnaise à la française dippen und geniessen.

sachet Sésame noir