

The THOMY logo is displayed in white capital letters on a dark blue rectangular background.

ROULEAUX D'ÉTÉ STYLE THOMY

INGRÉDIENTS

g Mayo THOMY à l'huile d'avocat

feuilles de papier de riz

pièces carottes colorées

pièce de cubes de mangue

cuillères à soupe de sauce chili douce

cuillères à soupe d'huile de sésame

cuillères à soupe de graines de lin

pièce Jus d'un citron vert

1/2 1/2 pièce de menthe

INSTRUCTIONS

-
- Étape 1 Couper les carottes et la mangue en bâtonnets minces.
-
- Étape 2 Mélanger la sauce chili douce, l'huile de sésame et le jus de citron vert et verser sur les bâtonnets de légumes.
-
- Étape 3 Tremper les feuilles de riz dans l'eau pendant environ 3 secondes, recouvrir de bâtonnets de légumes et de deux feuilles de menthe dans le tiers inférieur
-
- Étape 4 Plier au milieu des feuilles et rouler vers l'avant
-
- Étape 5 Saupoudrer de graines de sésame et savourer en trempant dans la mayo THOMY à l'huile d'avocat.