



THOMY®

TEX-MEX-STORY

INGRÉDIENTS

pièce courgette jaune et 1 verte

pièces champignons

pièces tomates cerises

pièces Poivron rouge

pièces tacos coquille dure

g mayonnaise THOMY

g de fromage de montagne

pincée Sel, poivre

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Couper la courgette, les champignons et les tomates en fines tranches et les poivrons en lanières.
- Étape 2 Couper la galette en un seul endroit, du milieu vers le bord, garnir une moitié de mayonnaise THOMY et saupoudrer l'autre moitié de fromage. Couvrir chaque quart du wrap de garnitures différentes.
- Étape 3 Plier soigneusement la tortilla le long de la ligne des quartiers (trois fois) et la faire frire dans une poêle ou cuire sur le gril de chaque côté pendant env. deux minutes.