PAQUETS-CADEAUX DE LÉGUMES À LA GRECQUE

INGRÉDIENTS

- pièce Frühlingslauch
- pièce courgette jaune et 1 verte
- pièce tubercules de fenouil
- piments verts
- pièce Poivron
- cuillères à soupe d'huile d'olive
- branches branches de thym citron
- pièce cuillère à soupe de jus de citron
- pincée Un peu de sel de table
- pièce petit piment vert
- Rouleau de fromage de chèvre
- g de THOMY moutarde aux herbes

INSTRUCTIONS

Étape 1	Laver les légumes et les couper en cubes.
Étape 2	Mélanger les autres ingrédients avec les cubes de légumes, à l'exception du fromage de chèvre, et mettre le tout dans des paquets de papier aluminium ou de papier sulfurisé.
Étape 3	Cuire au four (position gril) à 180 ° C pendant 15 minutes.
Étape 4	Saupoudrer des copeaux du fromage de chèvre sur les paquets de légumes encore chauds. Bon app' ! Montre-nous tes talents d'expert(e) en paquets-cadeaux pour séduire les veggies et publie une photo des plus beaux sur Facebook ou Instagram - #LOVEthomy.