



LA LUNCHBOX ESTIVALE

INGRÉDIENTS

sachet Vermicelles

pièce Gurke

pièces bunte Karotten

pièce Radieschen

Bund de salade Lollo Bionda

pièce de germes de betterave rouge

cuillères à soupe de sauce chili sucrée

cuillères à soupe d'huile de sésame

pièce 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 Replier les bords des feuilles de riz vers le milieu, les rouler vers l'avant et les ranger dans la boîte à lunch. Garnir de graines de sésame et de grenade.

Étape 2 Placer les vermicelles dans un grand saladier et verser de l'eau bouillante par-dessus, laisser reposer quelques minutes, retirer l'eau et bien égoutter les vermicelles.

Étape 3 Couper les légumes en bâtonnets et en rondelles. Effeuille la coriandre.

Étape 4 Mélanger la sauce chili sucrée avec l'huile de sésame et le jus de citron vert et verser sur les légumes.

Étape 5 Tremper les feuilles de riz dans l'eau pendant environ trois secondes et couvrir le tiers inférieur de bâtonnets de légumes, de vermicelles coupés en petits morceaux et de coriandre, au choix.

Étape 6 Tremper les rouleaux dans la mayonnaise à la française THOMY et savourer. Tes rouleaux de printemps sont un véritable succès et tu débordes de joie? Alors partage-la avec nous et montre-nous tes talents raffinés sur Facebook ou Instagram (hashtag #LOVETHOMY).

sachet Sésame noir