



THOMY

LET'S GO LES TACOS !

INGRÉDIENTS

pièces tacos coquille dure

Bund de salade Lollo Bionda

pièce Avocado

1/2 1/2 pièce Frühlingslauch

sachet Poivron rouge

sachet piments verts

sachet de feta

g Thomy Mayo mit Avocadoöl

sachet Fruits et noix en snacks

pincée Un peu de sel de table

INSTRUCTIONS

Étape 1

Couper l'avocat, l'oignon et la feta en dés, couper le poivron en fines tranches et le piment en lanières.

Étape 2

Garnir l'intérieur des tacos avec la mayo, puis les remplir avec la laitue, l'avocat, l'oignon, la feta, le poivron et le piment. Saler et poivrer. Les carnivores ajoutent du bœuf haché rôti avec de l'ail à cette garniture. Et si tu aimes les tacos vraiment épicés, remplace simplement ton piment par un chili. Le résultat ? ; Ay, caramba, quel goût ! Tu as réussi ton évasion mexicaine ? Alors fais-nous voir ça en postant une photo sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.