

BIENVENUE AU CLUB, SANDWICH!

En voilà un sandwich qui va vous faire frétiller: adoptez la cool attitude avec notre recette de club sandwich végane garni d'avocat, de roquette et de tomates à faire frétiller vos sens! Le clou du spectacle: l'onctueuse Veggynaise THOMY. Let's dance!

Ingédients

- 12 tranches de pain grillé
- 4 avocats
- 1 bouquet de roquette
- 200 g de tomates
- 1 oignon rouge
- 8 c. à soupe de jus de citron
- 2 cébettes
- Sel, poivre
- 4 c. à soupe de Veggynaise THOMY

C'est parti

1. Couper les avocats en tranches dans le sens de la longueur et badigeonner de citron.
2. Hacher finement les cébettes, mélanger avec la Veggynaise THOMY et étaler la sauce sur les tranches de pain grillé.
3. Déposer les tranches d'avocat sur les 4 toasts, placer une tranche de pain sur chacun d'entre eux, répartir des feuilles de roquette, des rondelles d'oignon rouge et des rondelles de tomates, saler et poivrer selon les préférences, recouvrir avec le reste du pain.
4. Piquer deux cure-dents dans chaque club sandwich pour tenir le tout et les couper en diagonale.



20 minutes



4 personnes