

TEX-MEX- STORY

En avant-première dans ta cuisine: les courgettes, poivrons, tomates et champignons endossent le rôle de leur vie! L'histoire émouvante d'un wrap, qui grâce à une super-Mayo THOMY, est devenu une véritable incarnation de l'esprit hollywoodien! Les critiques de cinéma sont unanimes et lui attribuent l'étoile du bon goût!

Ingédients

- 1 courgette
- 4-6 champignons
- 2 tomates
- 2 poivrons de couleur différente
- 4 wraps
- Mayonnaise THOMY
- 250 g de fromage râpé
- Sel & poivre

C'est parti

1. Couper la courgette, les champignons et les tomates en fines tranches et les poivrons en lanières.
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.
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 grill de chaque côté pendant env. deux minutes.

Tu t'es littéralement glissé dans la peau d'un mexicain avec cette recette de wrap? Révèle ta «fan attitude» et poste une photo de ta préparation sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

