

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 20 MIN FACILE

1 pot de Vuna Graden Gourmet

4 œufs

1 avocat

Ciboulette

100 ml de yaourt grec

1 gousse d'ail

Découvre notre Vuna Garden Gourmet dans un wrap aux œufs pour un repas rapide et crémeux !

PRÉPARATION**1.**

Bats les œufs et assaisonne avec du poivre. Verse la moitié du mélange d'œufs dans la poêle et fais cuire jusqu'à obtenir une omelette bien cuite. Répète avec le reste des œufs

2.

Coupe l'avocat en tranches et hache finement la ciboulette. Mélange ensuite la ciboulette avec le yaourt grec, la gousse d'ail pressée et du poivre.

3.

Répartis l'avocat, le Garden Gourmet Vuna et la sauce à l'ail sur les wraps aux œufs.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**