

INGRÉDIENTS 4 PORTIONS 35 MIN MOYENNE

1 paquet de lightly roasted pieces
Garden Gourmet

4 petites tortillas

1 poivron rouge

1 poivron jaune

1 petite courgette

1 oignon rouge

200 ml de yaourt

2 càs de mayonnaise

1 citron

Poivre de Cayenne

Un peu de sel

Un peu d'aneth

Tu reçois des amis pour un brunch ? Que dis-tu de mini wraps veggies colorés faits de lightly roasted pieces Garden Gourmet pour faire plaisir à tout le monde ? Facile, savoureux et sain !

PRÉPARATION**1. Préchauffe le four et coupe les légumes**

Préchauffe le four à 180 °C. Préchauffe la poêle à feu doux. Coupe les poivrons et les courgettes en lanières et l'oignon en fines demi-rondelles.

2. Fais revenir les légumes et les morceaux grillés

Fais revenir les légumes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants dans la lèchefrite. Fais revenir les lightly roasted pieces dans un peu d'huile dans une poêle pendant quelques minutes. Remplis les wraps avec les légumes et les lightly roasted pieces et plie-les comme un cornet et fixe-les avec une brochette. Place-les sur une plaque à pâtisserie et fais-les cuire juste avant de les servir au four pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles se colorent légèrement et gardent leur forme.

3. Replie le wrap et cuis-le dans le four

Mélange le yogourt avec la mayonnaise et assaisonne avec le jus et le zeste de citron, le sel et le poivre. Incorpore l'aneth finement hachée. Sers la sauce avec les wraps.

4. Prépare la sauce, sers et profite !

Mélange le yogourt avec la mayonnaise et assaisonne avec le jus et le zeste de citron, le sel et le poivre. Incorpore l'aneth finement hachée. Sers la sauce avec les wraps.

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