



WRAPS AUX TOMATES ET À LA MOZZARELLA



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g Mozzarella, coupé en tranches

150 g Tomate(s), coupé en tranches

40 g Oignon(s) rouge(s) , coupé en lamelles

40 g Roquette

POUR LA SAUCE AU PESTO

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Fromage frais

100 g Tomates séchées, finement hachées

20 g Olives noires, finement hachées

Basilic, finement hachées

Ail, finement hachées

10 ml Vinaigre balsamique, blanc

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
2. Napper les wraps de sauce. Garnir de mozzarella, de tomates, d'oignons et de roquette, rouler et servir froid.