



# 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.