

UN PETIT GOÛT DE VOYAGE AVEC

ANDROS BE NUTS!



WRAP DE POULET THAÏ



Ingédients

Wraps	5 pièces
Filet de poulet	300 g
Coriandre fraîche	1 botte
Carotte	400 g
Chou blanc	1/2
Cacahuètes hâchées	

Sauce pâte à tartiner Andros Be Nuts

Pâte à tartiner	
Andros Be Nuts	60 g
Huile de colza	60 g
Vinaigre de Xérès	30 g
Jus de citron vert	20 g
Sel, poivre	pm

- Râper les carottes et émincer le chou finement.
- Mélanger la pâte à tartiner Andros Be Nuts, l'huile, le vinaigre et le jus de citron.
- Ajouter au mélange carotte / chou.
- Tailler les filets de poulet dans la longueur en lanières fines. Dans une sauteuse, faire cuire les aiguillettes de poulet.
- Déposer le mélange carotte / chou dans le wrap. Recouvrir avec le poulet. Ajouter les feuilles de coriandre et des cacahuètes hâchées.
- Rouler les wraps. Serrer et emballer le tout.
- Réserver au frais.



028 945
Colis de 2 seaux 3kg