

ROULEAUX D'ÉTÉ AU VUNA DE GARDEN GOURMET

INGRÉDIENTS

1 Pot de Vuna Garden Gourmet

8 feuilles de riz

80 g de chou rouge

120 g de concombre

40 g de laitue romaine

15 g de pousses d'oignon

40 g de chutney de tomates

 1 PORTION

 16 MIN

 FACILE

Si tu as envie d'un repas simple mais différent pour ton pique-nique, essaie ces rouleaux d'été végans au VUNA de Garden Gourmet!

PRÉPARATION

- 1.** Lave et coupe le concombre en lanières et le chou rouge en julienne.
- 2.** Mélange le Garden Gourmet Vuna avec le chutney de tomates.
- 3.** Mouille la feuille de riz dans de l'eau froide pendant 10 à 15 secondes (selon les instructions sur l'emballage) et place-la sur une assiette. Fais les rouleaux d'été un à la fois pour qu'ils ne se dessèchent pas.
- 4.** Mets la laitue, les pousses d'oignon, le concombre, le vuna et le chou rouge au milieu. Humidifie tes doigts avec de l'eau, plie les bords vers le centre et roule-les.
Astuce: servir avec de la sauce soja

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**