

# Wrap Nordic



## Ingrédients

- 20 Wraps Verstegen
- Salade Iceberg ou roquette
- Philadelphia, mascarpone ou Chavroux
- 20 ½ tranches de charcuterie végétarien
- Carottes râpées
- Céleri rave râpé
- Spicemix del Mondo Nordic Verstegen
- Nordic Pickle Marinade Verstegen
- Bâtonnets de concombre
- Ciboule/jeunes oignons
- Petits pois ou haricots verts blanchis

## Méthode

1. Ouvrez les wraps sur le plan de travail.
2. Mélangez le Philadelphia/mascarpone/Chavroux au Spicemix del Mondo Nordic (entier ou moulu) 6g/kg.
3. Tartinez les wraps du mélange.
4. Couvrez de charcuterie et petits pois ou haricots verts.

5. Mélangez les carottes et le céleri rave à la Nordic Pickle Marinade (30g/kg).
6. Couvrez les wraps de carottes, céleri rave, salade iceberg, concombre et jeunes oignons.
7. Pliez soigneusement les wraps et coupez-les en deux en oblique.

## **Cette recette est de VERSTEGEN**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)