

Tartine soleil culinaire



Ingrédients

- Pain complet aux graines ferme et fraîchement cuit
- Feta
- Scarole
- Légumes grillés (Gran'Tapas)
- Guacamole
- Spicemix del Mondo la Spezia
- VerstegenSpicemix del Mondo Sirtaki Verstegen
- Gomasio Curry Verstegen

Méthode

1. Coupez le pain en tranches fermes de min 1 cm.
2. Recouvrez-les de guacamole et assaisonnez avec du Spicemix del Mondo Sirtaki.
3. Couvrez de scarole et garnissez de légumes grillés et de feta. Ajoutez du Spicemix del Mondo la Spezia pour la touche finale.
4. Servez avec un supplément de guacamole au Gomasio Curry.
5. Servez avec de l'eau, de la menthe, du citron et de l'anis étoilé Verstegen.

Variation

Pour varier, remplacez le Spicemix del MondoSirtaki par le Spixemix del Mondo Chimichurri

**Cette recette est de
VERSTEGEN**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be