

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



Si vous avez envie d'un repas simple mais différent pour votre pique-nique, essayez ces rouleaux d'été végans au VUNA de Garden Gourmet!

PRÉPARATION

- 1.** Lavez et coupez le concombre en lanières et le chou rouge en julienne.
- 2.** Mélangez le Garden Gourmet Vuna avec le chutney de tomates.
- 3.** Mouillez la feuille de riz dans de l'eau froide pendant 10 à 15 secondes (selon les instructions sur l'emballage) et placez-la sur une assiette. Faites les rouleaux d'été un à la fois pour qu'ils ne se dessèchent pas.
- 4.** Mettez la laitue, les pousses d'oignon, le concombre, le vuna et le chou rouge au milieu. Humidifiez vos doigts avec de l'eau, pliez les bords vers le centre et roulez-les.
Astuce: servir avec de la sauce soja

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)