

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'oignons
40 g de chutney de tomates



Si tu as envie d'un repas simple mais différent pour ton pique-nique, c'est ta chance! Essaie ces rouleaux de printemps végétaliens, préparés avec le savoureux vuna de Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Coupe le concombre et le chou

Lave et coupe le concombre en lamelles et le chou rouge en julienne.

2. Mélange le vuna avec le chutney de tomates

Mélange le Vuna Garden Gourmet avec le chutney de tomates.

3. Hydrate le papier de riz

Fais tremper la feuille de riz dans de l'eau tiède pendant 10 à 15 secondes (selon les instructions sur l'emballage) et place-la sur une assiette. Fais les rouleaux un à la fois pour qu'ils ne sèchent pas.

4. Fais tes rouleaux !

Place la laitue, les pousses d'oignon, le concombre, le Vuna et le chou rouge au milieu. Humidifie tes doigts avec de l'eau puis replie les bords vers le centre et roule les feuilles. Astuce : sers avec de la sauce soja.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.BE/FR](https://gardengourmet.be/fr)