

Pizza-wrap végétane baba ganoush, poivrons tricolores et féta



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

500 g d'Aubergines parrilla grillées
Ardo

300 g de Poivrons
rouges/verts/jaunes en lanières -
Biologique Ardo

500 g de baba ganoush

10 wraps

0,5 dl d'huile d'olive

300 g de féta

100 g de roquette

Mélange d'épices Lahtor

Préparation

1. Disposez les aubergines parrilla grillées et les poivrons tricolores sur une plaque de cuisson, poivrez et salez et aspergez d'huile d'olive.
2. Faites cuire au four pendant 5 à 8 minutes à 180°C.
3. Étalez une couche de baba ganoush sur le wrap, terminez avec les légumes et la féta.
4. Faites cuire pendant 5 minutes à four chaud.
5. Agrémentez d'un peu de 'Lahtor' et garnissez de roquette.

Allergènes

Gluten

Milk

Sesame



We preserve nature's gifts