

Wraps Boeuf et Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 4 |
| - PÂTE DE CURRY ROUGE | 4 c à café |
| - ROSBEEFS (FOUR) | 4-6 tranches cuites |
| - CHEDDAR | 200g râpé |
| - ROQUETTE (SALADE) | qq. feuilles |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les tranches de viandes en petits morceaux.
- Faites chauffer 40 secondes les wraps au micro-onde.
- Etalez la pâte de curry sur les 2/3 de la surface.
- Ajoutez du cheddar râpé ainsi que des morceaux de bœuf. Poivrez.
- Agrémentez d'un peu de roquette et de salade ciselée.
- Roulez et fermez le wrap.
- Consommez immédiatement ou conservez au frais emballé dans du papier aluminium dans le frigo (max. 8 heures).

Variante:

Servez éventuellement avec une petite vinaigrette maison de base (DI-109)

