

Tronçons de Wraps Chipolata, Sauce Burger

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- CHIPOLATA - SAUCISSES	6
- SAUCE BURGER	
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- CAROTTE(S)	2 râpées
- VINAIGRETTE	maison
- PARMESAN EN COPEAUX	
- FROMAGE FRAIS	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les chipolatas dans une poêle chaude, au BBQ ou au grill. Salez et poivrez.
- Faites chauffer 30 secondes les wraps au micro-onde.
- Etalez le fromage frais sur la moitié de chacun d'eux.
- Disposez ensuite au centre, les saucisses côte à côte.
- Ajoutez alors la sauce burger.
- Répartissez ensuite les carottes râpées et la salade ciselée. Assaisonnez avec la vinaigrette maison.
- Coupez le parmesan en copeaux et ajoutez-les sur le tout.
- Fermez les wraps en rabattant les bords.
- Réservez au frais dans de l'aluminium.
- Au moment de servir, coupez les wraps en tronçons de 1.5 cm d'épaisseur.

Remarque:

A partir de PL-1171