



Les plats principaux

Wraps rapides avec fishsticks

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tortillas (wraps)
16 fishsticks
1 piment pointu (rode)
1 salade (pommée)
1 concombre
2 carottes
6 radis
poivre
sel

Pour la sauce tartare

4 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à café de câpre
1/2 oignon rouge
1 gousse d'ail
4 cornichons
persil

Méthode de préparation

Faites d'abord la sauce tartare. Hachez finement l'échalote, pressez l'ail et mélangez avec le persil, les câpres et les cornichons coupés finement. Incorporez la mayonnaise puis salez et poivrez. Réservez au frigo.

Préparez les fishsticks comme indiqué sur l'emballage. Ou rien ne vous empêche de faire [vos propres fishsticks](#)!

Entretemps coupez le concombre, le poivron rouge et les carottes en lamelles et les radis en tranches.

Badigeonnez les wraps avec la sauce tartare puis répartissez dessus les petits légumes. Sur chaque wrap déposez 4 fishsticks rôtis puis roulez-les. Bon appétit!

