



Les plats principaux

Wrap avec Kombino tomate-mozzarella en sauce au poivron

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 Iglo Kombinos (tomate & mozzarella)
80 grammes de mozzarella (râpée)
50 millilitres de bouillon de légumes
pincer sucre brun
2 wraps (grandes)
1 oignon rouge (ciselé)
2 poivrons (grillés)
poignée mâche
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de beurre
épices italiennes
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez l'huile, le beurre et le sucre brun dans une casserole. Ajoutez l'oignon ciselé et faites-le revenir. Ajoutez le bouillon et faites mijoter le tout un peu.

Augmentez le feu. Coupez les poivrons grillés en morceaux et ajoutez-les dans la casserole. Mélangez. Assaisonnez avec du poivre, du sel et les épices italiennes. Laissez la sauce refroidir un peu.

Entretemps cuisez les Kombinos 17 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Enveloppez les wraps dans de l'aluminium et déposez-les à côté pendant les 5 dernières minutes pour les chauffer.

Badigeonnez les wraps avec la sauce. Déposez dessus un peu de mâche puis saupoudrez la mozzarella.

Déposez 1 Kombino sur chaque wrap. Roulez la wrap et régalez-vous!

Ustensiles de cuisine

Oven



Recommandé par

