

## Mini tortillas aux légumes et jambon à emporter

### *Ingrédients pour 2 enfants :*

2 tortillas complètes  
1 carotte  
½ concombre  
¼ de poivron  
2 tranches de jambon  
2 cs de fromage râpé (Gruyère)  
4 cc de sauce tartare light THOMY  
quelques feuilles de salade et herbes fraîches  
Quelques cure-dents



### *Marche à suivre :*

Laver le concombre, peler et laver la carotte et les découper en bâtonnets.

Nettoyer et retirer les graines du poivron, découper en lanières et les griller à la poêle dans un peu d'huile.

Déposer les feuilles de salade, le jambon et les légumes en couches sur les tortillas.

Saupoudrer de fromage râpé.

Rouler les tortillas et découper en biseau.

Faire tenir à l'aide d'un cure-dent.

Déguster avec un peu de sauce tartare light THOMY ou du ketchup.

### **Conseils :**

- Emballer le bas du wrap avec un peu d'aluminium afin d'éviter que la nourriture ne tombe.
- La sauce tartare light de THOMY est tout aussi goûteuse que l'original, mais contient un peu moins de matières grasses.