



Bol au chou-fleur croustillant



Garnir du riz basmati de bouchées de chou-fleur CAULI W'NGZ. Ajouter des tranches d'avocat, du concombre, des carottes râpées, des radis marinés et des edamames, puis arroser de sauce bang bang. Saupoudrer de graines de sésame noires.

PRODUITS CONNEXES:

V'DGZ Ailes de chou-fleur en pâte à frire

