



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

Toast à l'huile de palme garni de légumes grillés ou de crudités

Ingrediënten

- une portion d'huile de palme rouge extra vierge Amanprana
- 4 tranches de pain complet
- 1 gousse d'ail
- Une pincée d'Amanprana Orac Botanico-mix doux
- Une portion de légumes grillés ou sautés à feu vif comme des courgettes, des pointes d'asperges, de la roquette, des jets de poireaux, etc.

Extra info

Recept geschikt voor:

2 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

5 minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

15 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van toast à l'huile de palme garni de légumes grillés ou de crudités

Bereiding

Grillez vos tranches de pain complet. Coupez la gousse d'ail en deux et frottez les moitiés sur les toasts. Enduisez-les ensuite d'une fine couche d'huile de palme rouge. Terminez en y disposant la garniture de votre choix...

Speciale wensen

- Végétarien