Wrap frais : Knacki, avocat et légumes croquants

Les ingrédients

- 4 tortillas de blé (wraps)
- 4 Knacki HERTA®
- 2 avocats
- 1 citron vert
- 20 feuilles de coriandre fraîche
- 1 petite gousse d'ail
- 1 petit poivron rouge
- 2 carottes
- 1/4 d'oignon rouge
- 1 cuillerée à soupe de cacahuètes salées
- sel poivre

Préparation:

- Epluchez et écrasez l'avocat, ajoutez le jus de citron vert, la coriandre ciselée, l'oignon rouge et l'ail hachés, salez et poivrez.
- Râpez les carottes, épépinez et émincez le poivron, hachez les cacahuètes.
- Tartinez les wraps de guacamole, déposez une rangée de carotte râpée, une rangée de lamelles de poivron, déposez une saucisse au centre, parsemez de cacahuètes hachées et roulez l'ensemble.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**