



Ana Yemekler

serves

4



Kumato® Domatesli Wonton Mantısı (Avokado, Baharat ve Susam Yağı Soslu)

Malzemeler

8	Kumato® Domatesi
24	wonton (Çin) yufkası
1	avokado
	Taze otlar (Frenk soğanı, tarhun, fesleğen)
	Susam yağı, tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kumato® Domateslerinin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarın, ufak ufak doğrayın. Wonton yufkalarını Kumato® Domatesiyle doldurun, 250°C'de ısıtılmış fırında yufkalar çıtır bir görünüm alana kadar 6 dakika pişirin.

Vinegret

Otları kıyın, avokadoyu ufak ufak doğrayın ve susam yağını ekleyin.

Wonton mantısını taze otlu vinegret ile servis edin.