Power bites thaïes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrediënten

1 poignée de feuille d'épinards fraîches
2 cuillères à soupe d'arachides (non salées, ou noix de cajou)
1 échalot (petit)
1 pièce de gingembre
1 piment
1 bouquet de coriandre
1 citron vert

Bereidingswijze

1. **Hachez grossièrement les arachides. Hachez finement l'échalote, le gingembre, le piment épépiné et la coriandre.**
2. **Pelez le citron vert et coupez-le en petits morceaux.**
3. **Mélangez bien le tout dans un bol.**
4. **Dans un plat, étalez les feuilles d'épinards.**
5. **Répartissez dessus le mélange aux arachides.**
6. **Le but est de plier chaque feuille en deux et de la déguster en une bouchée.**