

Τορτίγια με γαλοπούλα



Τα απομεινάρια της γαλοπούλας μπορούν να γίνουν ένα υπέροχο σνακ τυλιγμένο μέσα σε μια λαχταριστή τορτίγια με τα αγαπημένα μας υλικά. Σήμερα θα σου δείξω απλά και γρήγορα μια ιδέα που σίγουρα θα επιχειρήσεις τις φετινές γιορτές.

Υλικά:

Τορτίγια με γαλοπούλα

2 τορτίγιες ολικής άλεσης

200γρ ψαχνό μαγειρεμένης γαλοπούλας

4 φύλλα γαλλική σαλάτα

8 ντοματίνια

2 κουταλάκια μουστάρδα

2 κουταλιές σάλτσα γιαουρτιού

Για την σως:

100 γρ γιαούρτι στραγγιστό Total 2%

Εύδι βαλσάμικο Ariston με γεύση Raspberry

1 κουταλάκι ψιλοκομμένο άνηθο

Έξτρα παρθένο Ελαιόλαδο ARISTON

λίγο αλάτι

Εκτέλεση:

Βάζεις το γιαούρτι και λίγο άνηθο, λίγο ελαιόλαδο, ξύδι βαλσάμικο με γεύση ράσπερι. Απλώνεις

τη σάλτσα στη μισή τορτίγια και τη μουστάρδα στην άλλη μισή. Βάζεις το μαρούλι , τα ντοματίνια και τη γαλοπούλα. Από πάνω ρίχνεις λίγη σάλτσα ακόμα και την κλείνεις.



Tips:

- Μπορείς να κόψεις σε μικρά κομμάτια την τυλιγμένη τορτίγια με την γαλοπούλα και να την παρουσιάσεις σαν γιαπωνέζικα μάκι.
- Tip οικονομίας: Μέσα στην τορτίγια μπορείς να βάλεις πατάτες, ρύζι και άλλα συνοδευτικά από το γιορτινό τραπέζι τα οποία περίσσεψαν.



Αν θέλεις να μάθεις τα πάντα και για τις υπόλοιπες συνταγές του επεισοδίου Harry Cook δεξ [εδώ](#).



bletsas.gr
Ευτύχης Μηδέτσας