

heute gibt es...

## Putenbrustwraps



### **Ingredienti**(2 involucri o rotoli circa 20)

- 2 Tortillas
- 4-6 fette di petto di tacchino tagli (fette sottili)
- 50g varie insalate verdi (lattuga, Lollo Rosso, radicchio,...)
- una piccola carota
- Crema di formaggio 100g
- 2 EL Remoulade
- circa. 1 TL Curry
- Sale e pepe

### **Preparazione:**

1. Aggiungere il curry per crema di formaggio a mescolare bene con un cucchiaio e condire con sale e pepe.
2. Le tortillas interpretano e distribuire la crema di formaggio al curry con generosità in mezzo, quindi, anche due centimetri lasciati liberi al limite, però.
3. distribuire per tortilla 2-3 fette di petto di tacchino salumi (a seconda delle dimensioni).
4. Lavare le verdure da insalata, girare a secco e strappare in pezzi più piccoli. Sbucciate la carota, la griglia e mescolare con l'insalata. Ora distribuire la miscela di insalata sul petto di tacchino.
5. Dopo di che, ogni dando un cucchiaio di salsa tartara per l'insalata.
6. strettamente arrotolare fine le tortillas attenta. Questi possono essere sia in 2 parti, o 20 rotoli, che sono stabilizzati con uno stuzzicadenti, tagliata e servita.