

## **WRAPS MED KALKUN**

2 personer

2 dl løse ris, fx parboiled ris

1 spsk. smør & olie  
1 grofthakket løg (ca. 50 g)  
1 lille knust fed hvidløg  
150 g kalkunbryst i strimler  
1 rød peberfrugt i strimler (ca. 125 g)  
1 dåse tomatpuré (ca. 140 g)  
1 spsk. mexicansk krydderimix  
1 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber



4 tortillas - usødede majs- eller hvedepandekager, ca. 20 cm i diameter

Tilbehør

525 g blandet salat

Kog risene efter anvisningen på emballagen.

Lad smør- & rapsolien blive varm i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at brune. Svits løg og hvidløg i ca. 1 min. Tilsæt kødet og svits det i ca. 2 min. Tilsæt de øvrige ingredienser og lad retten koge ved svag varme og under låg i ca. 10 min. Tilsæt evt. lidt vand. Smag til.

Varm tortillaerne og rul dem sammen om fyldet. Server straks sammen med salat.

Lune tortillas: Ca. 10 min. ved 200°.

Tips: Kan spises varme, men kan også medbringes kolde som madpakke. En rest kødsovs eller sammenkogt kan også bruges som fyld.