Wrap de poitrine de dinde grillée

15 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg de poitrine de dinde grillée
- 10 wraps
- 5 g de paprika fumé en poudre
- Poivre
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 150 g de crème aigre
- 300 g de salade composée
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 filet d'huile de maïs
- Un filet de vinaigre

Bereiding

Prenez 10 grosses tranches de poitrine de dinde grillée et recouvrez-les d'un mélange d'huile, de poivre et de paprika fumé en poudre. Faites griller les tranches de poitrine de dinde et coupez-les en longues lamelles. Gardez-les au chaud au four.

Lavez les poivrons et coupez-les en lamelles. Faites-les cuire brièvement dans de l'huile d'olive, salez et poivrez.

Réchauffez les wraps dans une poêle et recouvrez-les de crème aigre.

Disposez les poivrons et la dinde sur les wraps et roulez-les.

Assaisonnez la salade d'huile, de vinaigre, de sel et de poivre.

Servez la salade avec les wraps.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be