



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Medelhavsinspirerad kalkonfärs i tortillabröd med päron och tzatziki

### Tzatziki

Snackgurka 1 st  
Matyoghurt 1 dl  
Vitlök 1 klyfta  
● Salt 1 krm

### Kalkonfärs

Kalkonfärs 300 g  
Three spices ½ påse  
Dijonsenap 1 msk  
Tomatpuré 1 msk  
● Salt 2 krm  
● Vatten ½ dl

### Päronsallad

Bananschalottenlök 1 st  
Päron 1 st  
Ruccola 30 g

### Till servering

Tortillabröd ½ förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
Vatten

**1. Tzatziki:** Grovriv snackgurka och pressa ur vätskan. Lägg gurkan i en skål och blanda ner matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.

**2. Kalkonfärs:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek kalkonfärs på hög värme ca 3 min. Tillsätt three spices, dijonsenap, tomatpuré, salt och vatten. Koka i hop ca 3 min. Smaka eventuellt av med lite salt.

**3. Päronsallad:** Skiva bananschalottenlök och skär päron i tunna klyftor. Lägg i en salladsskål och blanda ner ruccola och lite salt.

**4.** Fyll tortillabröd med päronsallad, gyros och tzatziki.