



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
Chili flakes
● Vatten ½ dl

Päronsallad

Bananschalottenlök 1 st
Päron 1 st
Ruccola 30 g
● Vitvinsvinäger 1 tsk

Till servering

Tortillabröd ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten, Vitvinsvinäger

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, lite chili flakes (valfritt) 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, vitvinsvinäger och salt.

4. Fyll tortillabröd med päronsallad, gyros och tzatziki.