



WRAPS MED REINSDYRSKAV

7, TANABRU SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 tsk.	pepper
1 tsk.	salt
2 spsk.	margarin til steking
4 ss	lettrømme
0.5 stk.	purre
1 pk.	blandet babybladsalat
400 gram	reinsdyrskav
4 stk.	hvetetortilla

SLIK GJØR DU:

1. Kutt purre i tykke skiver på skrå. Fres bitene møre i en middels varm stekepanne med margarin. Legg den møre purren til side, mens du steker kjøttet.
2. Fres reinsdyrskav raskt i små porsjoner i stekepannen med margarin, 2-3 minutter. Ha i purren og krydre med salt og pepper.
3. Varm hvetetortilla etter anvisning på pakken.
4. Bland sammen rømme og rørt tyttebærsyltetøy til en dressing. Anrett de varme lefsene med nystekt reinsdyrskav, salat og tyttebærrømme.