



Katkarapurullat

Aineet: 6 tortillaa
1 rs Italian yrtit-tuorejuustoa
1 ps katkarapuja
1 pieni ruukku jääsalaattia
1/2 ruukkua tuoretta basilikaa
1/2 tlk aurinkokuivattuja tomaatteja
mustapippurirouhetta

Valmistus: Sulata katkaravut ja valuta hyvin. Leikkaa huuhdeltu salaatti ja basilika pieneksi silpuksi. Valuta ja hienonna aurinkokuivatut tomaatit. Levitä tortillat leikkuulaudalle ja voitele tuorejuustolla. Ripottele täytteeksi katkarapuja, salaattia, basilikaa ja aurinkokuivattua tomaattia. Mausta mustapippurirouheella. Kääri tortillat tiukoiksi rulliksi. Pane rullat vuokaan vieriviereen ja peitä vuoka muovikelmulla. Tortillat saavat maustua jääkaapissa noin tunnin ajan. Leikkaa tortillat neljään osaan ja pane tarjolle leikkauspinta ylöspäin.

www.superkokki.com