



Santa Fee roll med scampi og guacamole († 1)

Forberedelse

Smør tortillaen med et tynt lag med kremost og pesto, over hele tortillaen. Legg på tynne skiver med spekeskinke eller røkelaks. Rull det hele sammen som en rullekake. Skjær 2-3 cm brede ruller, og stikk en tannpirker gjennom hver og en av dem. Legges på siden, og toppes med en speseskje guacamole. En scampi plasseres på høykant på toppen av hver rull.

Tips: I tapasrettene er porsjonene små, og beregnet utfra at et måltid består av 3-10 små porsjoner.



Mission Hvetetortilla 30cm	0,5stk	(Enten)
Mission Tortilla Fullkorn 30cm	0,5stk	(eller)
Basilikumpesto *	0,005kg	
(Skalldyr,Egg,Fisk,Peanøtter,Melk/laktose,Nøtter,Sennep,Sesam frø,Sulfitter,Lupiner,Bløtdyr/Molluscs)		
Guacamole Western *	10g	
(Skalldyr,Fisk,Peanøtter,Melk/laktose,Nøtter,Sennep,Sesam frø,Sulfitter,Lupiner,Bløtdyr/Molluscs)		
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,04kg	
Kremost	10 g	
Spekeskinke	10 g	(Enten)
Røkt laks	10 g	(eller)

*Allergener

