



Ropogós tortillafalatkák, sült pulykával és mangós-avokádós salsával

⌚ 60–70 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Pulykamell
2 ek.	♦ Grill Szárnyas fűszerkeverék
2 db	Közepes sárgarépa
1 db	Nagy fej lilahagyma
2 db	Érett paradicsom
	Olívaolaj
100 ml	Növényi olaj
8 db	Kis méretű tortilla
	Chili és friss koriander (opcionális a tálaláshoz)

A salsához:

1 db	Érett mangó
1 db	Érett avokádó
1 db	Kis fej lilahagyma
1 ek.	♦ archive: Avokádókrém fűszerkeverék

- 1 A sütőt előmelegítjük 190 °C-ra. A répát meghámozzuk és karikákra vágjuk, a hagymát negyedeljük, a paradicsomot félbevágjuk.
- 2 A zöldségeket egy kisebb tepsibe tesszük, hozzáadjuk az egész pulykmellet, meglocsoljuk olívaolajjal, megszórjuk a fűszerkeverékkel, majd alaposan összeforgatjuk. Kb. 35 percig sütjük, amíg a hús átsül, a zöldségek pedig megpuhulnak és kissé megpirulnak.
- 3 A húst kivesszük és pihentetjük, a sült zöldségeket turmixgépbe tesszük és sűrű szósszá pürésítjük. Ha szükséges, egy kevés vízzel hígíthatjuk. A pulykát két villával szálakra tépkedjük, majd összekeverjük a szósszal.
- 4 A salsához a mangót és az avokádót meghámozzuk és felkockázzuk, a lilahagymát apróra vágjuk. Az egészet egy tálban óvatosan összeforgatjuk, és az avokádós fűszerkeverékkel ízesítjük.
- 5 Egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat, és a tortillalapokat pár másodperc alatt ropogósra sütjük, majd papírtörletre lecsepegtetjük.
- 6 Minden ropogós tortillára egy adag fűszeres pulykahúst és egy kanál friss salsát halmozunk.

TIPP: Ízlés szerint csilivel és korianderrel is megszórhatjuk.

