



Wraps de saumon fumé



ingrédients

- 1 Paquet de 6 tortillas de blé ou de maïs,
- 1 Plaquette de 140 gr de saumon fumé
- 100 gr de fromage frais à tartiner,
- 1 petit oignon rouge,
- 6 feuilles de laitue de votre choix
- sel et poivre,
- 1 càc de citron pressé
- 3 - 4 brins de ciboulette



Préparation

- Hachez finement la ciboulette, la rajouter dans le fromage avec le citron, une pincé de sel et poivre et mélanger vigoureusement,
- Découpez l'oignon en fines lamelles
- Couper chaque filet de saumon en 2 pour obtenir 6 morceaux
- Bien laver et sécher la laitue
- Étalez votre tortilla et tartiner avec le mélange de fromage frais
- Déposez-y la laitue, l'oignon et une lamelle de saumon fumé et roulez,roulez,roulez!
- Reprenez le processus pour chaque tortilla
- Servez immédiatement ou gardez au frais maxi 12h.