

Wraps à la crème de surimi

Ingrédients pour 3 tortillas :

- 6 bâtons de surimi
- 3 kiri
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc (Fjord ici)
- Paprika
- Sel & poivre
- 3 tranches de jambon de dinde
- 3 tortillas de blé ou de maïs souple

Préparation :

Mixez les bâtons de surimi avec les kiri, le fromage blanc, le paprika, le sel et le poivre afin d'obtenir une crème lisse.

Sur une tortilla déposez une tranche de jambon de dinde.

Tartinez toute la surface de la crème de surimi.

Roulez la tortilla bien serrée et placez au frais.

Au moment de servir, coupez en deux ou en rondelles.