

## Täytettyjä tortillarullia Nurmeksen Kalan lämminsavulohella

8 kpl pehmeitä tortilla levyjä

Lämminsavustettua kirjolohta

1 prk tuorejuustoa esim. kanttarellin tai vaikkapa ruohosipulin makuisena

Rouhittua sitruunapippuria

Tuoretta tilliä

Rouhittua maustepippuria

Levitä tuorejuustoa tortillalle kauttaaltaan

Laita lämminsavustettuja kirjolohipaloja levyn joka puolelle

Hienonna tilliä ja sirottele se ja rouhittu sitruunapippuri ja maustepippuri seuraavaksi kalan päälle

Pyöritä levy seuraavaksi melkoisen tiukaksi rullaksi ja laita muutamaksi tunniksi jääkaappiin tekeytymään

Ennen tarjoilua leikkaa rullat viistosti, jolloin saat palasesta hiukkasen näyttävämmän näköisen

Sopii hyvin välipalaksi päivällä ja vaikka illalla tv:tä katsellessa sekä myös kokkareille

Herkutteluhetkiä toivottaa Nurmeksen Kalan väki 😊