



Wrap salade grecque



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
150 grammes de gyros (de volaille ou de porc)
1 wrap
1 1/2 cuillères à soupe de sauce à l'ail
3 feuilles de laitue pommée
1 petite tomate (en rondelles)
1/4 concombre (en rondelles)
1/4 oignon rouge (en demi-rondelles)
1/4 pièce feta (émietté)
3 d'olives dénoyautées
oregano
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle pour cuire le gyros.
- 2.** Tartinez le wrap de sauce à l'ail et garnissez-le de laitue, de tomate, de concombre, d'oignon rouge, de feta et d'olives. Assaisonnez généreusement d'origan, de sel et de poivre.
- 3.** Roulez le wrap et passez-le éventuellement quelques minutes au four ou dans une poêle à griller avant de servir.