



Armenian Chevon
and Pepper Wraps

Roulés arméniens
de chevreau
aux piments



Armenian Chevon and Pepper Wraps

1 tsp	vegetable oil
1	onion chopped
1 1/2 tbsps	garlic, minced
1 tsp	paprika
3/4 tsp	ground allspice
1/2 tsp	each salt and pepper
1 lb	ground chevon
1	14 ounce can tomatoes
1/4 cup	tomato paste
1	sweet green pepper, chopped
1/2 cup	chopped fresh parsley
8	flour tortillas (8") warmed
1 cup	diced cucumber
1/2 cup	crumbled feta cheese
1/4 cup	hot pickled peppers (optional)

In nonstick skillet, heat oil over medium-high heat; cook onion and garlic, stirring often, for 3 minutes. Add paprika, allspice, salt and pepper; cook, stirring, for 1 minute. Add chevon; cook, breaking up with spoon, until no longer pink, about 5 minutes. Add tomatoes and tomato paste, breaking up tomatoes with fork; bring to a boil. Reduce heat to medium. Add green pepper and parsley; cook, stirring often, until most of the liquid is evaporated, 10-15 minutes. Divide mixture among tortillas; fold tortillas in half to form pockets. Sprinkle filling with cucumber, feta cheese, and hot peppers if using. Serve warm. Serves 4.



**CANADIAN
MEAT GOAT
ASSOCIATION**
CANADIENNE
DE LA
CHEVRE
BOUCHERIE

Nutritional Information per serving: 520 calories, 18g total fat (8g saturated fat, 0.2g trans fat), 110mg cholesterol, 1280mg sodium, 64g carbohydrates, 8g fibre, 8g sugar, 35g protein, 25% DV vit. A, 100% DV vit. C, 25% DV calcium, 50% DV iron.

The nutritional analysis is based on a mature animal being fed a 16% dairy ration.

www.canadianmeatgoat.com

Box 61, Annaheim, SK S0K 0G0 • Phone/Tél (306) 598-4322

Roulés arméniens de chevreau aux poivrons

1 c. à thé	huile végétale
1	oignon émincé
1-1/2 c. à table	d'ail émincé
1 c. à thé	paprika
3/4 c. à thé	poivre de la Jamaïque moulu
1/2 c. à thé	chacun de sel et poivre
1 lb	de chevreau haché
1	boîte de tomates de 14 onces
1/4 tasse	de pâte de tomates
1	poivron vert émincé
1/2 tasse	de persil frais haché
8	tortillas (8 po) chauds
1 tasse	de concombre en dés
1/2 tasse	de fromage feta émietté
1/4 tasse	de piments rouges (optionnel)

Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; faire cuire l'oignon et l'ail, en brassant souvent, pendant 3 minutes. Ajouter le paprika, le poivre de la Jamaïque, le sel et le poivre; cuire en remuant pendant 1 minute. Ajouter le chevreau; cuire en l'émettant jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, environ 5 minutes. Ajouter les tomates et la pâte de tomates en brisant les tomates avec une fourchette; amener à ébullition. Réduire le feu à moyen. Ajouter les poivrons verts et le persil; cuire en brassant souvent jusqu'à ce que la majorité du liquide se soit évaporé, 10-15 minutes. Diviser le mélange pour garnir les 8 tortillas; plier les tortillas pour former des demi-pochettes. Ajouter le concombre, le fromage feta et le piment fort s'il y a lieu. Servir chaud. Donne 4 portions.

Information nutritionnelle par portion: 520 calories, 18g gras total (8g gras saturé, 0.2g gras trans), 110mg cholestérol, 1280mg sodium, 64g hydrates de carbone, 8g fibres, 8g sucres, 35g protéines, 25% AQ vit. A, 100% AQ Vit. C, 25% AQ calcium, 50% AQ fer.

Cette analyse nutritionnelle est basée sur la viande d'un animal mature nourri avec une ration laitière de 16% de protéines.



Agriculture and
Agri-Food Canada

Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) is pleased to participate in the production of this publication. AAFC is committed to working with our industry partners to increase public awareness of the importance of the agriculture and agri-food industry to Canada. Opinions expressed in this document are those of the Canadian Meat Goat Association and not necessarily AAFC's. / C'est avec plaisir qu'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) participe à la production de cette publication. Avec nos partenaires du secteur nous nous engageons à sensibiliser davantage les Canadiens et Canadiennes à l'importance de l'agriculture et l'industrie agroalimentaire au pays. Les opinions exprimées dans cette publication sont celles de l'association canadienne de la chèvre de boucherie et non pas nécessairement celles d'AAFC.

Canada