

*Tun påsalatbund med avocadodressing og flutes, 6 prs.*

2-3 dåser tunfisk naturel, ½iceberg salathoved, 150 gram rejer til pynt. 6 cherrytomater. 6 citronspringere til pynt.

Dressing: 3-4 dl. Creme fraiche, 2-3 fed hvidløg, 1 avocado, salt, hvid peber, lidt citronsaft.

Salaten snittes meget fint og fordeles på 6 frokosttallerkener. Dåserne åbnes og vandet sies fra, hvorefter tunstykkeme, som er godt afdrypede, fordeles over den fintsnittede salat.

Hvidløgsfed pilles og blendes med lidt citronsaft, herefter tilsættes cremefraichen og den ituskårne avocado, som er befriet for skal og sten. Blendes til en homogen masse. En skefuld dressing kommes over hver portion, som derefter pyntes med rejer, et par halve cherrytomater samt en citronspringer og evt. lidt dild.

Flutes serveres til.