



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pita med tunsalat

Det skal du bruge

2 stk pitabrød
1 dl creme fraiche 18%
1 tsk sennep
½ tsk paprika
1 dåse tun i vand
1 dåse majskeer
1 stk rød peber
1 stk skoleagurk
1 stk hjertesalat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- Pitabrød:** Varm pitabrødene på en brødrister på begge sider til de får farve. **TIP:** Du kan også varme dem i ovnen 5 min. ved 200°C varmluft.
- Dressing:** Bland creme fraiche med sennep og paprika og smag til med lidt salt og peber.
- Tunsalat:** Hæld væden fra tun og majs. Bland begge dele med dressing. Skyl peberfrugt, fjern kerner og skær i små tern. Vend dem i tunblandingen.
- Grønt:** Skyl og skær agurk i små tern. Snit salaten fint.
- Anret:** Del pitabrødene i halve med en kniv og åben, så der bliver plads til fyldet. Fyld grønt og tunsalat i og server straks.