



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salat med fersk tunfisk og egg, servert med potetsalat med estragonmajones

Potetsalat med estragonmajones

350 g poteter

½–1 pakke estragonmajones

Egg

2 stk egg

Tunfisk

180 g tunfisk

Salat

1 stk sjalottløk

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

½ stk gul paprika

1 pakke krutonger

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Potetsalat med estragonmajones:** Skyll og del potetene i tykke skiver, og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Egg:** Kok eggene i 8 minutter, og avkjøl dem i kaldt vann. Skrell og del eggene i båter.
- 3. Tunfisk:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme. Gni inn fisken med litt olje, og krydre med salt og pepper. Stek tunfisken i omtrent 20 sekunder på hver side, eller til den har en stekeskorpe. Legg fiskestykket over på en tallerken, og kutt det i tynne skiver før servering.
- 4. Salat:** Skrell sjalottløken og skyll salaten, tomaten og paprikaen. Kutt løken i tynne skiver, salaten i grove strimler og tomaten og paprikaen i store biter.
- 5. Potetsalat med estragonmajones, fortsettelse:** Skyll potetene raskt i kaldt vann og vend dem i en bolle med estragonmajonesen.
- 6. Anrett salaten, potetene, tunfisken og eggene** på et stort fat eller på tallerkener, og dryss over krutongene.