



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tunfisk-sandwich med basilikumkrem, frisk salat og hjemmelagde fries

Hjemmelagde fries

350 g poteter

Basilikumkrem

½ pakke majones

½ pakke grønn pesto

Tunfiskrøre

½ boks tunfisk i olje

½ stk sjalottløk

1½ pakke majones

½ pakke chiliflak

Grønnsaker

½ stk sjalottløk

1 stk tomat

75 g Mamma Mia

salatblanding

½–1 stk avokado

1 ss eplėsider-, hvitvins- eller

blank eddik ^B

½ ts sukker ^B

Sandwichbrød

1 pakke grove sandwichbrød

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Hjemmelagde fries:** Skyll og kutt potetene i tynne skiver på langs, og deretter i tynne staver. Fordel potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene midt i ovnen i 15–20 minutter. Vend på dem halvveis i steketiden så de blir jevnt stekt.

3. **Basilikumkrem:** Ha den halve pakken med majones i en skål, og rør inn pestoen. Smak til med salt.

4. **Tunfiskrøre:** Skrell og finhakk halve sjalottløken. Hell oljen av tunfisk, og ha tunfisk i en bolle sammen med løken. Mos det litt sammen med en gaffel, og vend inn resten av majones. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene og litt salt og pepper.

5. **Grønnsaker:** Kutt resten av løken i tynne skiver, og vend det sammen med 1 ss eddik og ½ ts sukker i en bolle. Skyll og kutt tomaten i skiver. Vend salaten sammen med løken i bollen. Del avokadoen i to og fjern steinen. Løft avokadokjøttet ut med en skje, og kutt det i skiver.

6. **Sandwichbrød:** Varm brødene i ovnen i 3–5 minutter.

7. **Servering:** Del brødene i to. Smør på litt av basilikumkremen, og legg på avokado- og tomatskivene. Krydre tomaten med litt salt og pepper. Legg på et par skjeer av tunfiskrøren, og topp med salaten. Server friesene ved siden av.