



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 <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.**