



Lottas tonfiskröra

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Röror är alltid gott. Här en tonfiskröra som passar både till lunch eller till en lättare middag. Även gott som tilltugg när suget sätter in eller som fyllning i picknickmackorna.





INGREDIENSER



- 2 stycken ägg
- 3 matskedar finhackad rödlök
- 1 klyfta vitlök
- 12 stycken sugarsnaps eller sockerärter
- 1 stycken avokado, mogen
- 0.5 stycken mango (färsk)
- 3 matskedar färsk hackad persilja
- 2 deciliter creme fraiche
- 2 burkar tonfisk i vatten (à 185 g)
- salt
- grovmald svartpeppar
- chiliflakes
- 4 blad cosmopolitansallat

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka äggen och låt svalna.
- 2** Hacka löken, vitlöken och persiljan fint. Hacka även sockerärtorna, avokadon samt mangon. Blanda dessa ingredienser i en bunke och rör i creme fraiche.
- 3** Öppna tonfiskburkarna och häll bort vattnet. Tillsätt tonfisken i creme fraiche-blandningen och rör om. Skala och hacka äggen och tillsätt dem i röran. Rör om lite försiktigt och smaka av med salt, peppar och chiliflakes.

4

Fyll salladsbladen med röran och servera tillsammans med ett gott bröd.