



GENERELL

Helenas lyxiga tuna melt

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Om du gillar ostiga, krispiga och smakrika mackor ? då MÅSTE du testa min ultimata Tuna Melt! Perfekt balans mellan krämig tonfiskröra, smält ost och frasigt grovt bröd.



INGREDIENSER

Till röran

- 1 st burk tonfisk i vatten, avrunnen
- 3 tsk kapris
- 1/2 dl hackad ättiksgurka
- 1 stång hackad selleri
- 1/2 st hackad rödlök
- 4 msk majonnäs
- salt och svartpeppar
- zest från 1/2 citron
- lite chiliflakes (välj hetta själv)

Till bröden

- 3 msk smör
- 4 st dubbla rågkusar (eller annat grovt bröd)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda röran: rör hop alla ingredienserna i en skål.
- 2** Bygg mackorna: Lägg ost på alla brödskivor & klicka ut ett generöst lager av röran på hälften av brödskivorna & lägg på lock.
- 3** Stek mackorna: Stek på medelvärme i en panna tills brödet är gyllene och osten smält.
- 4** Servera: Skär mackorna diagonalt och servera med en enkel sallad eller picklad rödlök för en fräsch touch.
- 5** Vinmatchning: Ett krispigt och friskt vitt vin, som Sauvignon Blanc, passar perfekt till denna rätt.

Lyxig variation: Byt tonfisken mot krabbkött eller räkor för en extra lyxig variant.