



SALLAD

Tonfisksallad med kesoröra

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Värlätt lunch som du snabbt svänger ihop!

Kesoröran tillsammans med citronfräsch tonfisk sitter som en smäck i vårsolen, jag lovar!



INGREDIENSER

4 stycken ägg
2 burkar tonfisk i olja
1 påse salladsmix
0.5 gurka
1 ask körsbärstomater (250 g)
1 liten citron
salt och nymalen svartpeppar

Kesoröra

400 g keso
2 stjälkar hackad blekselleri
2 msk hackad dill
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka äggen och rör ihop kesoröran.
- 2** Öppna tonfiskens burk och spara oljan i en burk, blanda den med saften från citronen, lite salt och peppar och låt tonfiskens burk ligga i den.
- 3** Fördela grönsakerna på 4 tallrikar, toppa med ägghalvor, tonfisk, kesoröra och pumpakärnor. Ett gott bröd och ost är gott till.