

Sauce: Crème fraîche rent med caviar (ca 2 1/2 dl + ~~1 dl~~ caviar)

Tunssalat (Anne) - 4 pers.

2 ds tun i vand

1/2 kg små tom / revet

2 1/2 dl crème fraîche

1 1/4 dl fløde pisket

1/2 citron saften af

et lille glas caviar (rød) gem lidt til
pynt

salt (lidt)

4 blade husblas

Pynt (f. eks. salat, rejer, citroner, tomater
agurk, caviar, br. løg)

1. tun, løg, crème fraîche røres

sammen med en gaffel.

2. Citronsaft, salt og caviar tilsættes

3. Flødeskum tilsættes.

4. Den smeltede husblas røres i.

(Husblas skal have samme
temperatur som resten - køles evt.
med citron)

Drinkes m/ islet, rører citroner 