



Tonnikalamunakas

Aineet: 1 tlk veteen säilöttyä tonnikalaa
tilkka oliiviöljyä
tuoretta tai kuivattua timjamia
tuoretta tai kuivattua salviaa
4 munaa
tilkka vettä
suolaa, mustapippuria
paistamiseen öljyä tai voita

Valmistus: 1. Valuta tonnikala, kumoa se kattilaan ja lisää vähän hyvää oliiviöljyä. Ripottele sekaan runsaanlaisesti yrttejä ja kuumenna seos.

2. Vatkaa munien rakenne rikki ja lisää joukkoon tilkka vettä. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää pannuun nokare voita tai tilkka öljyä. Kuumenna ja lisää munakasmassa pannulle. Sekoita puulastalla.

3. Kun massa on hyytynyt, mutta vielä kostea, lisää tonnikala toiselle puolelle munakasta.

4. Käännä toinen puoli päälle ja kumoa tarjoiluvadille. Tarjoa seuraksi esim. tomaattia ja patonkia.

www.superkokki.com