



Munat tonnikalakastikkeessa

Aineet: 12 munaa
200 g öljyyn säilöttyä tonnikalaa
3 dl majoneesia
2 rkl sitruunamehua
50 g anjovista
1 rkl kaprista
4-6 rkl maitoa
mustapippuria
Koristeluun:
sitruunalohkoja

Valmistus: Keitä munia 10 minuuttia, kuori ne ja halkaise pituussuuntaan. Asettele ne tarjoiluvadille. Sekoita tonnikala öljyineen majoneesiin ja sitruunamehuun. Muserra puolet anjovisfileistä ja kapriksista ja sekoita tonnikalan joukkoon. Lisää joukkoon maitoa, kunnes saat sopivan kastikkeen. Mausta runsaasti mustapippurilla. Levitä kastike munille ja koristele lopuilla anjoviksilla ja kapriksilla sekä sitruunan lohkoilla.

www.superkokki.com