



Tonnikalakastike

Aineet: 1 prk tonnikalanpaloja öljyssä tai vedessä
1 pieni prk tomaattipyrettä
1 prk ranskankermaa tai kermaviiliä
Lisäksi mausteita maun mukaan, ainakin hiukan suolaa ja mustapippuria.

Valmistus: Laita paistinpannu kuumenemaan, ei aivan täydelle teholle. Kun se on kohtalaisen lämmin, pane siihen tonnikala, sekoittele tasaiseksi puuhaarukalla ja anna kuumeta vähän aikaa. Lisää tomaattipyre ja ranskankerma ja sekoita hyvin. Anna hautua viitisen minuuttia matalalla teholla ja mausta loppuvaiheessa. Tarjoa esim. riisin tai makaronin kanssa.