



Tonnikalamakaronisalaatti

Aineet: 2 dl makaronia
1 l vettä
2 tl suolaa
3 munaa
1 ps (200 g) herne-maissi-paprikaa
1 tlk (185 g) tonnikalaa öljyssä
viipalekurkkuja kuutioituina
tomaattia
Kastike:
1 tlk kermaviiliä
1 tl viinietikkaa
2 tl sinappia
hiukan sokeria
hiukan suolaa
Koristeeksi:
ruohosipulia tai tilliä

Valmistus: Keitä munia n. 10 min. ja jähdytä kananmunat juoksevan veden alla.

Keitä makaronit suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan.

Kaada siivilään ja jähdytä kylmällä vedellä. Valuta. Kaada kattilan pohjalle tonnikalatölkin liemi ja sekoita joukkoon makaronit ja sulatetut sekavihannekset.

Kuutioi kurkkuviipaleet. Lohko tomaatit.

Tee jokaiselle oma salaattiannos, pohjalle makaroni-vihannessekoitusta ja maustekurkkua. Asettele tonnikalapalat, tomaatti- ja munalohkot kukin omaan ryhmäänsä.

Koristele ruohosipulilla tai tillillä. Sekoita kastikkeen ainekset ja tarjoa erikseen.