

Tunsalat på arabisk brød



Ingredienser:

2 dåser tun i vand
½ løg
½ tsk. karry
100 g. fromage frais
½ agurk
75g. majs
½ bundt purløg
Salt og peber
4 grove arabiske flade brød

Pynt:

Salatblade
Peberfrugt
Bønnespirer

Fremgangsmåde:

Væden hældes fra tunen. Løget pilles og rives fint. Tunen moses med en gaffel og løg, karry og fromage frais tilsættes. Agurken skæres i små tern og blandes i tunen. Majs tilsættes. Purløgen klippes fint og kommer i. Tunen smages til med salt og peber. Fyldet ligges midt på brødet sammen med salat og grønsager skåret i små stykker. Den rulles sammen.

