

Tonhalsaláta



- előkészület: 15 perc

hozzávalók 2 főre

- 1 kis zacskó zöldsaláta keverék
- 2 paradicsom
- 1 közepes fej lilahagyma
- néhány szem olajbogyó
- 2 főtt tojás
- 1 doboz tonhalkonzerv

Öntethez

- 1/2 citrom leve
- 5 evőkanál olívaolaj
- 1 kk mustár
- 1 gerezd fokhagyma reszelve
- csipet só
- két tekerés színesbors

elkészítés

1. Elkészítjük az öntetet: egy fedeles üvegbe (én bébiételeset használok e célra) belezúdítjuk az összes hozzávalót, alaposan rátekerjük a kupakot, és jól összerázzuk.
2. A zöld salátához keverjük a vékony szeletekre vágott paradicsomot, a felkarikázott lila hagymát, a félbevágott olajbogyókat.
3. Meglocsoljuk az öntettel, lazán összekeverjük.
4. Két tányérra adagoljuk a salátát, mindegyik tetejére egy-egy főtt tojást reszelünk, és elosztjuk rajtuk a tonhalat.