

Causa Rellena – Potetfyll

Herlig, kald forrett!

Du trenger:

- 1, kg poteter
- 3 kokte egg
- 4 sitroner
- 1 avokado
- En halv kopp olje
- 1 boks tunfisk
- 1 skje chili
- 1 skje persille
- 1 skje hvitløk
- En kopp majones
- Salt og pepper

Slik går du fram:

1. Kok potetene, skrell dem og sett dem kaldt.
2. Når potetene er avkjølt moser du dem og lager en deig sammen med chili, persille, hvitløk, sitron, olje, salt og pepper. Når deigen er godt blandet sammen jevner du den ut på et bakepapir.
3. Miks så tunfisken sammen med majonesen og legg denne blandingen sammen med fine egg- og avokado-biter ut over deigen. Rull til slutt deigen sammen som en rullekake og plasser den på et fat.
4. Deigen legges kaldt en halv time, og vips du har en sunn og god forrett.