

'TUNSATAT'

med syltede rødløg

Du kan sagtens lave en stor portion af 'tunsalaten' og f.eks. bruge den i en sandwich. Jeg vil vove at påstå, at man næsten ikke kan smage forskel på den og en rigtig tunsalat. Ønsker du en vegansk udgave, så brug en vegansk mayonnaise.

'Tunsalat'

1 dåse kikærter
3-4 spsk. mayonnaise
1 tsk. rødvinseddike
1 tsk. grov sennep
2 stængler bladselleri
2 spsk. syltede agurker
salt og peber

Syltede rødløg

1 rødløg
1/2 dl æblecidereddike
1/2 dl vand
1 tsk. salt
3-4 spsk. sukker
1 tsk. sorte peberkorn

1 Dræn kikærterne, og hæld dem i en foodprocessor sammen med mayo, rødvinseddike og sennep, og blend, til det har en rimelig fin konsistens, men stadig lidt tekstur. Hak bladsellerien og de syltede agurker fint, og vend begge dele i salaten – smag til med salt og peber.

2 Pil rødløget, og skær det i tynde skiver. Kom skiverne i et rent sylteglas. Hæld æblecidereddike og vand i en gryde, og tilsæt salt, sukker og peber. Giv det et kort opkog. Hæld lagen over løgene, læg låg på, og sæt glasset på køl, hvor det kan holde i cirka 14 dage.

3 Du kan anrette tunsalaten på ristet rugbrød eller på ristet lyst brød. Pynt med syltede rødløg og eventuelt karse inden servering.

OPMERKSELSE. Det er svært at smage forskel på denne 'tunsalat', som er lavet på bl.a. kikærter, bladselleri og syltede agurker, og så en rigtig tunsalat lavet på fisk.