

ZOOZMPO-WZM-HO DMS O-00P7700 ZCH

Ingredienser:

400 g. tunfilet

salt

peber

olivenolie

lidt dijonsennep

2-3 spsk. Friskhakkede krydderurter, dild, persille, kørvel, estragon og basilikum.

Feldsalat

100 g. stenbiderrogn

citronsaft

$\frac{1}{2}$ creme fraiche

Tunen krydders med salt, peber og en anelse rørsukker. Varm lidt olivenolie op på en pande og tril tun stykket hurtigt på panden. Tag dem straks af igen og dup dem fri for fedtstof med køkkenrulle. Smør et tyndt lag dijonsennep på, og tril stykkerne i de hakkede krydderurter, læg dem på en bakke og lad dem hvile 1 time i køleskabet.

Krydr med salt og peber og lidt citronsaft.

Skær tunen i cm-tynde skiver og anret dem med rognen og feldsalat og et æg af creme fraiche.

Serveres med et godt flute.