

Tuntatar med jordkokkecreme

75 gr tun pr person
1 stk avokado
2 stk tomater
1/2 bdt purløg
1 stk citron saft
2 spk oliven olie
1 spk dijon sennep
olie salt og peber
pynt salat og peberrod

400 gr jordkokker
2 stk skalotteløg
1 dl hvidvin
1 1/2 dl piskefløde
75 gr abrikoser
salt og peber

Tun:

Rens og skær tunen ud i firkanter, hak det med en kniv. Del avokado tag kødet ud og skæres i tern det vendes med tun og tilsæt citron saft.

Del tomaterne fjern kernerne, kødet skæres i fine tern og vendes i tunen tilsæt olivenolie, sennep og hakket purløg, smages til med salt og peber.

Sættes på køl til det skal bruges.

Jordkokkecreme:

Skræl jordkokkerne og del dem i kvarte, pil løg og hakkes fint.

Sauteres af i olie tilsæt hvidvin og koges ned, tilsæt piskefløde koges til jordkokkerne er møre og blendes.

Skær abrikoserne i fine tern og vendes i mosen, smages til med salt og peber. Pynt retten med lidt salat og peberrod