



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tunfrikadeller med kapersdip og grønt

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 stk løg
½ glas kapers
3+2 spsk creme fraiche
2 dåser tun i vand
½ pk timian, frisk
½ stk citron
2+1 pose rasp
½ bæger pasteuriseret æg
2 stk gulerødder
1 stk skoleagurk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
2. **Kapersdip:** Hak løg og kapers fint. Bland halvdelen af løget med kapers og 3 spsk creme fraiche og smag til med salt og peber. Sæt på køl til resten af retten er klar.
3. **Tundeller:** Hæld vandet fra tunen og kom det i en skål med resten af løget. Skyl timian og riv bladene af 1 stilk i skålen. Riv citronen og tilsæt ½ tsk citronskal, creme fraiche, første portion rasp, æg, salt og peber. Rør det godt sammen. Form runde kugler af tunfarsen og rul dem i resten af raspen. Opvarm en pande med olie og steg frikadellerne gyldne.
4. Skræl gulerødder og skær dem i stave. Skær også agurk i stave og citron i både.
5. Hæld vandet fra kartoflerne og vend dem med lidt olivenolie og resten af timianbladene. Servér det hele sammen på et stort fad, hvor der kan dyppes i kapersdippen.