



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Pita med tunsalat

Det skal du bruge

2 stk pitabrød
1 dl creme fraiche
1 tsk sennep
½ tsk paprika
1 dåse tun i vand
140 g majserner
1 stk rød peber
1 stk skoleagurk
1 stk hjertesalat

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Pitabrød:** Varm pitabrødene på en brødrister på begge sider til de får farve. TIP: Du kan også varme dem i ovnen 5 min. ved 200°C varmluft.
- 2 Dressing:** Bland creme fraiche med sennep og paprika og smag til med lidt salt og peber.
- 3 Tunsalat:** Hæld væden fra tun og majs. Bland begge dele med dressingen. Skyl peberfrugt, fjern kerner og skær i små tern. Vend dem i tunblandingen.
- 4 Grønt:** Skyl og skær agurk i små tern. Snit salaten fint.
- 5 Anret:** Del pitabrødene i halve med en kniv og åben, så der bliver plads til fyldet. Fyld grønt og tunsalat i og servér straks.

Allergener

Fisk, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Sennep, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.324 kj / 555 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	12,9 g
heraf mættede fedtsyrer	6,1 g
Kulhydrat	73,7 g
heraf sukkerarter	14,0 g
Protein	36,1 g
Salt	3,1 g
Kostfibre	5,2 g