

Tuntatar med urtecreme og sprød wontondej

75 gr tun pr person
1 stk lime saft
2 spsk oliven olie
salt og peber
1 stk rødløg
1/2 rød peberfrugt
1/2 gul peberfrugt
olie, salt og peber

225 gr creme fraiche 38%
1/2 spk dijon sennep
1/2 bt dild
1/2 bt estragon
salt og peber
2 stk wonton plader pr person
olie

Rens peberfrugt og løg skæres i fine tern, sautes af i olie på en pande krydderes med salt og peber, sættes til side og afkøles.

Skær tunen ud i tern og hakkes med en kniv krydderes med salt, peber og lime saft og olie.

Vend peberfrugt og løg i sættes på køl indtil brug.

Creme. Rør creme fraiche op med salt, peber og sennep, hak halvdelen af krydderurterne og vend i cremen, stilles på køl indtil brug. Resten af krydderurterne plukkes og bruges til pynt.

Skær wonton pladerne over så der bliver en trekant, steges derefter i olie til de er sprød.

Dryppes derefter af på køkkenrulle

www.madforbi.dk