



### Ingredienser

- 1 pose blandede salater, 100 g
- 1 dåse tun i vand, 125 g
- 1 avocado
- 1/2 rødløg
- 1/4 agurk
- 1 lille gulerod
- 1 frisk mozzarella
- 1 pakke parmaskinke, 60 g
- 2 æg

Til dressing:

- 2 spsk. olivenolie
- 1 spsk. citronsaft
- 1/2 tsk. dijonsennep
- Salt og peber

### Beskrivelse

Kog æggene i 10 minutter.

Bag parmaskinken i ovnen på en bageplade med bagepapir ved 200 grader i ca. 8-10 minutter.

Skær rødløg i halve skiver. Skær agurk i kvarte skiver. Riv guleroden groft.

Dressing: Rør olivenolie, citronsaft, dijonsennep, salat og peber sammen.

Fordel salatblandingen på et stort fad. Læg stykker af tun oven på. Skær avocadoen i tern og fordel dem over salaten. Kom rødløg, agurk og revet gulerod på. Riv mozzarellaen i små stykker og kom dem på. Hak den sprøde parmaskinke og drys den over.

Dryp dressingen over salaten. Skær de hårdkogte æg i kvarte og fordel dem over salaten.