



Ingredienser

150 g grønne bønner
1/2 avocado
Lidt citronsaft
75 g tun i olie fra dåse
1/4 rødløg
Salt og friskkværnet peber

Pynt:

Hakket basilikum
6 macadamianødder

Beskrivelse

Kog bønnerne i letsaltet vand i 3-4 minutter. Kom dem i koldt vand for at stoppe kogningen. Hæld dem i en sigte og lad dem dryppe af.

Skær bønner i halve. Skær rødløg i tynde både.

Kom bønnerne på en tallerken. Tag avokadokødet op med en teske og fordel det over bønnerne. Dryp med lidt citronsaft.

Dræn tunen og fordel den over bønner og avocado. Kom rødløg på. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Hak basilikum. Halver macadamianødder. Drys basilikum og nødder over salaten.