

GARNAAL EN TUNA SLAAI



GARNAAL EN TUNA SLAAI

Vandag is dit 'n erge 40 grade in Oudtshoorn, kosmaak is nou nie vandag in my program nie, so dit was middagetete;

6 botter blaarslaai se blare, grof gebreek

$\frac{1}{2}$ ui fyn, gekap

10 kersie tomaties, in 3 gesny

$\frac{1}{2}$ komkommer, in blokkies gesny

2 seldery stingels, fyngekerf

paar stukkie vars pynappel, in blokkies gesny

1 blikkie tuna, gedreineer

1 pakkie 250 gram voorafgekookte garnale (shrimps)

1 eetlepel suurlemoensap

sout en peper

Meng alles saam.

Indien verkies kan 'n lekker ligte slaai sous bygevoeg word.

Foto en resep: Alta Gunter Van Dyk