

# Hunajainen tonnikalasalaatti

## AINEKSET KAHDEKSALLE

- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 2 prk tonnikalapaloja vedessä
- 6 perunaa
- n. 400 g herne-maissi-paprikaa
- tilliä

## KERMAVIILIKASTIKE

- 2 dl kermaviili
- 1 dl majoneesia
- 1/2 sitruunan mehu
- 1 tl suolaa
- 1/2 tl valkopippuria

Laita kattilaan litra vettä ja liedelle kiehuaan. Kuori ja paloittele perunat melko pieniksi kuutioiksi. Laita perunat kiehuvaan veteen n. 12-15 minuutiksi niin, että perunakuutiot kypsyvät napakoiksi. Kaada myös herne-maissi-paprika samaan veteen. Odota, että vesi kiehuu uudelleen. Kaada kuuma vesi pois kattilasta ja laita kylmää vettä tilalle. Veden voi vaihtaa pari kertaa, että kasvikset jäähtyvät nopeasti ja herneet säilyttävät kirkkaan värinsä.

Lämmitä hunajaa hiukan, jolloin se notkistuu ja sekoita kasviksiin. Sekoita myös tonnikala mukaan.

Tee kermaviilikastike ja sekoita se hunajaisen tonnikalasalaatin sekaan. Koristele hunajainen tonnikalasalaatti tillisilpulla ja sitruunalla.



Hunajalla voi  
keventää ja  
herkutella,  
mutta se myös  
PARANTAA  
VASTUSTUS-  
KYKYÄ.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:  
[hunaja.fi/reseptit](#) ja [mieleinen.fi/reseptit](#)

TILAA  
HUNAJASI HELPOSTI  
KAUPPA.HUNAJA.FI