

Ingredienser

- 1 dåse tun (jeg bruger en tun i solsikkeolie)
- 1 stor spsk. frisk dild
- 3 spsk. majs (jeg bruger en lille dåse)
- 1 tsk. kapers
- 1 spsk. citronsaft
- 1/4 rødløg
- 1/2 peberfrugt
- 4 spsk. creme fraiche (jeg bruger en med 18 % fedt)
- smag til med salt og peber

Sådan gør du

1. Hæld olien fra tunen og kom den i en skål
2. Hæld vandet fra majsene og kom også disse i skålen
3. Hak kapers groft og kom dem ved sammen med citronsaften
4. Hak rødløg og peberfrugt fint og hak dilden lidt mere groft, kom alle tre ting i skålen
5. Kom creme fraiche ved og smag til med salt og peber
6. Tag nu et par skiver af din friske rugbrød, smør det ene med masser af tunsalat, læg lidt syltede rødløg oven på og lidt ekstra frisk dild, smid så en ekstra skive rugbrød oven på igen.