



# AKTIVITETER - RECEPT

## CAUSA DE ATÚN

Detta är en typiskt förrätt som liknar en potatissallad i skikt. Man kan variera det genom att ha i kyckling eller helt utan protein. Det ser väldigt fint ut och smakar gott!

### INGREDIENSER – POTATISLAGER:

- 900g mjöliga potatisar, skalade
- 4 msk limejuice
- Salt och peppar efter smak
- 4 msk olivolja
- 1-2 msk aji amarillo-pasta (gul peruansk chilipeppar)

### INGREDIENSER – FYLLNING

- 200g kokt och strimlad kycklingfilé eller tonfisk\*
- 2 ts limejuice
- ½ tomat, tärnad
- Salt och peppar efter smak
- 3 msk majonnäs
- ½ rödlök, tärnad
- 1 avokado, skivad

\*För vegetarianer: Ersätt med 5 hårdkokta ägg, hackade

\*\* För veganer: Ersätt med 100 g kokta morrötter & ärtor, hackade

### GÖR SÅHÄR:

1. Skala och koka potatisarna.
2. Mosa potatisarna. Blanda sedan i olivolja, limejuice, aji amarillo, salt och peppar. Låt svalna.
3. I en separat skål, kombinera kyckling, tonfisk eller vegetariska/veganska alternativ med limejuice, majonnäs, lök och tomat. Salta och peppra efter smak.
4. När potatisblandningen har svalnat till rumstemperatur, fördela hälften av den jämnt i en bakform. Packa ner blandningen. Detta kommer att stelna när den kyls. Tips: Klä bakformen med plastfolie och låt hänga över kanten. Denna metod gör serveringen enkel och kladdfri.
5. För nästa lager, ordna snyggt skivad avokado. Sedan, ovanpå avokadon, lägg till din kyckling, tonfisk eller annan blandning. Var försiktig så att du inte plattar till lagren nedanför.
6. Tillsätt resten av din potatisblandning för att bilda det övre lagret. Om du använder plastfolie, dra över det övre lagret för att skapa en tegelform.
7. Kyl ner i 3 timmar. När det är dags att servera, vänd causan upp och ner på en tallrik och ta bort plastfolien.

