Salades / Peru

Causa limeña



Laagjes gele aardappelpuree met limoen en ají, gevuld met kip of tonijn.

Tijd 75 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- [ ] 1,2 kg Gele aardappelen
- [ ] 4 stuks limoenen
- [ ] 400 g Tonijn uit blik
- [ ] 1 stuk Rode ui
- [ ] 3 stuks eieren – hardgekookt
- [ ] 20 g Koriander
- [ ] 4 eetlepels Ají-amarillopasta
- [ ] 80 ml Plantaardige olie
- [ ] 150 g Mayonaise
- [ ] 2 stuks Avocado
- [ ] 60 g Zwarte olijven
- [ ] Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Kook de aardappelen in hun schil tot ze helemaal zacht zijn, schil ze heet en druk ze door een rijstkoker.

02 Bewerk de puree gedurende vijf minuten met de hand, totdat deze gelijkmatig en elastisch is.

03 Laat de puree afkoelen tot kamertemperatuur en werk er vervolgens de ají-pasta, het limoensap, de olie en het zout doorheen.

04 Meng de tonijn met de mayonaise, fijngesneden rode ui en koriander.

05 Druk de helft van de puree in een vorm in een laag van anderhalve centimeter dik en strijk deze glad.

06 Verdeel de vulling en de avocadoplakken en bedek met de andere helft van de puree.

07 Laat het twee uur afkoelen, garneer met ei en olijven en serveer koud.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: spersper / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / causa-limena