

## ALMÁS TONHALKRÉM

Hozzávalók: 4 személyre

-2 db olajos tonhalkonzerv (sült harcsafilével is lehet)

-20 dkg alma

-1 evőkanál tejföl

-1 evőkanál majonéz

### Elkészítés:

A tonhal konzervet keverőtálba rakjuk, hozzáadjuk a lereszelt almát, tejfölt és majonézt.

Krémesre kikeverjük.

A receptet ízlés szerint variálhatjuk tejföl helyett kicsi mustár, vagy akár csupán a lecsöpögtetett haldarabok almával elkeverve, lehet fokhagymás-olivaolajos (módjával). Teljes kiőrlésű pékáruval tálaljuk.