

**RYVITA®**

## Tonnikala, Philadelphia-juusto, oliivit ja keitetty kananmuna

Valmistusaika 10 minuutit

Recipe by: Ryvita



### AINEKSET

- 1 kananmuna
- 3 rkl Philadelphia Greek Style -tuorejuustoa
- Loraus sitruunamehua
- 1 tölkki tonnikalan paloja vedessä
- 4 kpl Ryvita Multi-Grain Rye Nääkkileipä
- 5 mustaa kivetöntä oliivia viipaloituna

### MENETELMÄ

1. Keitä kananmunia kiehuvaassa vedessä 7 minuuttia, ja jäähdytä ne sitten kylmän vesihanavan alla. Kuori jäähtyneet kananmunat ja leikkaa ne neljään osaan.
2. Sekoita Philadelphia-juusto, sitruunamehu ja hieman mustapippuria kulhossa. Kääntelee tonnikalan palat sitten varoen juuston joukkoon.
3. Laita ruisnäkkileipiä päälle tonnikala-juustoseosta. Viimeistele kananmunan viipaleella ja mustilla oliiveilla.

Check out more recipes at <https://www.ryvita.fi/reseptit>