

## **Tunfiskepaté.**

**1 løg**  
**500 g. champignoner**  
**15 g. plantemargarine**  
**2 dåser tun i vand**  
**50 g. brødkrumme eller rasp**  
**300 g. letmælksyoghurt naturel**  
**2 spsk. tomatpuré**  
**2 æggeblommer**  
**5 spsk. fløde 13 %**  
**salt og peber**

Pil løg og hak det fint. Rens champignonerne og hak dem fint.  
Sautér løg og champignon på en pande med plantemargarinen til al væden er væk.  
Lad tunfisken dryppe godt af og rør den med de øvrige ingredienser.  
Tilsæt løg og champignon og krydr med salt og peber.  
Kom det hele i en smurt form og stil det i en 200 grader varm ovn i 25 til 30 minutter.  
Afkøl før servering.  
Server patéen på en tallerken pyntet med salatblade, citroner i både og evt. tomater i både.

***Velbekomme.***