**Perulainen Causa**

4-5 annosta

Perunapohja

* 1 kg perunaa (jauhoinen peruna)
* 20 ml oliivioljyä
* suolaa
* mustapippuria
* Keitä perunat miedolla lämmöllä n. 20-30 minuuttia.
* Anna perunoiden jäähtyä
* Kuori ja soseuta puristimella
* Sekoita perunamuusi hyvin oliiviöljyyn, lisää jauhettua pippuria ja ripaus suolaa.

## Täyte

* 400 g kananrintafilettä (TAI 1 prk tonnikalaa tai katkarapuja tai muuta maun mukaan)
* 1 prk majoneesia
* suolaa
* mustapippuria
* 2 kpl sitruunaa
* 2-3 munaa
* 1 iso avokado
* Keitä kananrintafilettä noin 10-15 minuuttia.
* Anna lihan jäähtyä ja leikkaa tai revi pieniksi paloiksi.
* Keitä kananmunia kattilassa noin 10 minuuttia, kuori ja siivuta tai hienonna munat (voit säästää osan koristelua varten).
* Sekoita kana majoneesiin, suolaan ja pippuriin ja laita sitruunanmehua joukoon.
* Leikkaa avokado ohuiksi viipaleiksi.
* Levitä vuoan päälle kelmu ja pohjaan kerros perunamuusia, tasoita lusikalla.
* Laita sitten kerros kanaa, avocado-siivuja ja kananmunaa.
* Pistetään loput soseet ja tasoitetaan uudelleen.
* Käännä seos tarjottimelle

Koristelu

* 4 rkl ketsuppia
* 2 rkl hienonnettua tuoretta korianteria / persiljaa
* 1 kpl punainen paprika
* Ripottele hienonnettua kananmunaa tai laita muna palasina ja koristele ketsupilla, tuoreella korianterilla/persiljalla ja paprikalla
* Tarjoile, syödään kylmänä