**רכיבים:**

1 ק"ג פילה בקלה

400 גרם אפונה וגזר (קפואים)

4 תפוחי אדמה בינוניים חתוכים לקוביות

100 גרם זיתים  ללא חרצנים

4 כפות מיונז

מיץ מלימון אחד גדול

פלפל ומלח

**אופן ההכנה:**

1. מבשלים את תפוחי האדמה במים עם מעט מיץ לימון במשך 10 דקות. מוציאים בעזרת עף מחוררת (משאירים את מי הבישול בסיר).

2. מבשלים את הדג במי הבישול במשך 15 דקות ומסננים.

3. מבשלים את  האפונה והגזר במי מלח עד שיתרככו ומסננים.

4. מערבבים את כל הרכיבים ומגישים קר.