ברוסקטה עם סלט אגסי בוסק וטונה בסלרי ולימון

מצרכים (2 מנות):
לסלט אגסים וטונה:
1 קופסא טונה בשמן מסוננת מנוזלים (120 גר')
2 אגסי בוסק מוצקים, חתוכים לגפרורים דקים
1 כף מיונז איכותי
כמה עלים מגבעול סלרי, קצוצים דק
כף מיץ לימון סחוט+מעט קליפה מגורדת
גבעול בצל ירוק, קצוץ דק
קמצוץ צ'ילי יבש גרוס
מלח ופלפל לפי הטעם
2 כפות חומץ בן יין לבן
חצי כפית סוכר חום (אפשר תחליף סוכר לאנשים מתוקים)
2 פרוסות לחם כפרי או 4 פרוסות בגט איכותי
מעט שמן זית

אופן ההכנה:	
1. מערבבים בקערה קטנה את כל מרכיבי הסלט, מפוררים את הטונה עם חומרי הרוטב ורק אחר כך מוסיפים את האגסים, בכדי לשמור על צורתם. טועמים ומתקנים תיבול לפי הצורך.	מנדולינה, קערת עירבוב
2. מורחים את פרוסות הלחם במעט שמן זית או בשמן של הטונה בעזרת מברשת, וקולים על מחבת פסים חמה , או בטוסטר חם למספר דקות עד השחמה קלה של הצד החיצוני.	
3. עורמים על כל פרוסת לחם מן הסלט. מגישים עם מעט שמן זית מעל.	צלחת הגשה כהה