



SLAATJE PERZIK TONIYN



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 krop sla
- 4 tonijnmoten of 4 blikjes tonijn in eigen nat
- enkele snoeptomaten
- 1 pijpajuin
- een handje peterselie
- 2 grote blikken perziken in eigen nat
- 1 ei
- 500 ml hennepolie
- 1 eetlepel azijn
- peper en zout
- 500 g Alpro Grec Style



Bereidingswijze:

- Was de sla, snij in sliertjes en verdeel over 4 bordjes.
- Stoom de tonijnmotten gaar en laat afkoelen of gebruik blikjes tonijn in eigen nat.
- Maak een light dressing:
- Zorg ervoor dat alle benodigdheden op kamertemperatuur zijn.
- Doe het hele ei, peper en zout in een mengbeker.
- Laat de mixer draaien op de bodem en voeg stilaan olie toe.
- Hef de mixer nu en dan op zodat de mayonaise geleidelijk dikker wordt.
- Voeg ten slotte azijn toe en breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de Alpro Grec Style toe en roer handmatig tot een gladde massa.
- Plet of mix de tonijn met de saus tot tonijnsla.
- Was de vleestomaten en snij in stukken.
- Laat de blikken perziken uitlekken en schik deze met de holte naar boven op de bordjes sla.
- Vul de perziken met de tonijnsla
- Werk het slaatje af met stukjes snoeptomaten, fijn gesneden pijpajuin en fijngesnipperde peterselie.
- Dien op met gebakken krieltjes.
- Laat het smaken!