

Recept en Ingrediënten

Mengen:

1. 2 blikken tonijn
2. 2 sjalotten fijngesneden
3. 4 Eitjes koken : water laten koken, eitjes toevoegen en 9 minuten laten koken
Laten schikken in koud water om het gaar proces stop te zetten. Pletten met vork
4. Enkele stukken zure augurk fijnsnijden
5. Kappers fijnhakken
6. Mayonaise toevoegen / eventueel ketchup
7. Kruiden met paprika-poeder, gemberpoeder, kerrie-poeder en peterselie. Blaadje basilicum.



Tonijn met ijschepper op perziken uit blik scheppen.
Hier opgediend op bedje van fijngesneden rauwe wortel en rode kool. En ananas (verborgen in het midden van de frietjes)

Bron

Martine Lycke 21/10/2012

Fotos

