

Ingrediënten voor 4 personen

2 blikjes tonijn op water 4 eieren
2 el mayonaise 300 ml creme
fraiche Peper Zout Bieslook en/of
dille

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Vis

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Romige eierspread met tonijn

Mmm dit is leuk, maar ook heel erg lekker en fris. Deze misstaat niet bij de paasbrunch en goed voor te bereiden en makkelijk en snel te maken. Ook in de zomer in de tuin als lunch is deze spread lekker. Ruim voldoende voor 4 personen en afgedekt in een plastic bakje minimaal 2 dagen houdbaar in de koelkast.

Hulpmiddelen

Pan, schaal

Bereidingswijze

Laat tonijn uitlekken en prak in een schaal met een vork fijn. Kook de eieren hard en laat onder de koude kraan afkoelen. Eieren pellen en fijn hakken in kleine blokjes. Meng tonijn met mayonaise en creme fraiche. Bieslook heel fijn hakken en toevoegen samen met de eierblokjes en nogmaals goed doorroeren. Proef en breng op de juiste smaak met peper en zout. Doe een stokbrood in de oven en warm op of bak af. Snijd brood in plakjes, smeer er deze lekkere spread op en garneer met wat verse kruiden. Smullen want is erg lekker.

Serveertips

Lekker op warm vers stokbrood of ciabatta.

