

### Ingrediënten voor 4 personen

300 gr verse tonijn; 12 sneden casinobrood; 2 eetlepels kappertjes; 4 pomodori; 1 groene paprika; 1 sjalot; 1/2 theelepel thijm; 1 dl. olijfolie; 2 stengels bleekselderij; 2 stuks prei; 1 gram piment; 2 glazen jonge, fruitige rode wijn (cotes du rhone villages); 4 takjes dille, 2 dl creme fraiche.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Pittig  
**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tonijn canape

Dubbele krokante tonijn canape

### Hulpmiddelen

Eventueel keukenmachine / koekenpan

### Vorbereiding

Snij de tonijn in kleine stukjes; Hak de sjalot fijn; Snij de prei in dunne ringetjes; Hak de bleekselderij fijn; Snij de pomodori in kleine stukjes. Snij de paprika in kleine blokjes. Rooster het brood.

### Bereidingswijze

Verhit de olijfolie in de koekenpan. Smoor hierin de bleekselderij en de paprika gedurende 2-3 minuten, voeg de prei en de sjalotten toe, 2 minuten pruttelen, voeg dan de pomodori en de tonijn toe. Laat 5 minuten garen. Voeg dan de kappertjes en de piment toe. Meng tijdens het sauteren alles goed. Schep het gerecht uit de koekenpan en laat de wat vloeibare delen met wat restjes achter. Deglaceer de pan met de wijn, kook 2 minuten in en voeg de creme fraiche toe. Kook verder in (en bindt eventueel met beurre manie).

### Serveertips

Leg op elk bord een snede warme toast. Verdeel de nog warme tonijnsalade in 8 porties en maak met de andere sneden toast op elk bord een dubbeldekkerssandwich. Druk de sneden wat aan, zodat de salade ca 2 cm van de randen van de toast wordt gewerkt. Leg vervolgens een takje dille op elke sandwich en schenk de saus rond de sandwich. Serveer met een australische, californische, of zuid-afrikaanse chardonnay.