

Ingrediënten voor 4 personen

1 blik tonijn in olie a 225 g
1 schoongemaakte en kleingesneden ui
1 schoongemaakte en in kleine stukjes gesneden rode paprika
2 ontvelde en in stukjes gesneden tomaten
1 geschildte en in kleine blokjes gesneden appel
16 in plakjes gesneden gevulde groene olijven
1/2 dl mayonaise
2 el koffieroom
1 el tomatenketchup
3 el citroensap
mespuntje suiker
enkele druppeltjes tabasco
zout
peper
enkele blaadjes sla
1 gepeld en in plakjes gesneden hardgekookt ei

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Spaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Spaanse Tonijnsalade

Zomerse vissalade

Bereidingswijze

Laat de tonijn uitlekken en verdeel het visvlees met met een vork in kleine stukjes. Doe de stukjes tonijn, de kleingesneden ui, de stukjes paprika en tomaat, de blokjes appel en de plakjes olijf in een kom. Roer van de mayonaise met de koffieroom, de tomatenketchup, het citroensap, de suiker, de tabasco en wat zout en peper in een kommetje een gladde saus. Schenk de saus over de salade en laat alles 30 min op een koele plaats rusten. Leg wat blaadjes sla op een platte schaal en drapeer hierop de tonijnsalade. Garneer de salade met plakjes ei.