

Pikante Tonijnsalade



4 mensen

10 min voorbereiding

40 min koken

De ingrediënten

- 1 blik van 160 g** la belle-iloise gekruide en aromatische Tonijn
- 400 g** middelgrote vastkokende aardappelen (type Charlotte)
- 8** langwerpige kerstomaatjes (ongeveer 90 g)
- 2** halve zongedroogde tomaten (ongeveer 20 g)
- 12** blokjes feta in olie en kruiden (ongeveer 35 g)
- 1 eetlepel** kleine kappertjes (ongeveer 10 g)

De fasen

- 1- Kook de aardappelen in de schil in gezouten water gedurende ongeveer 40 minuten. Giet aan het einde van het koken af en laat afkoelen
- 2- Voeg in een slakom de in dunne reepjes gesneden zongedroogde tomaten, de in vieren gesneden kerstomaatjes, de grof verkrumelde feta, de gehakte basilicum, het zout, het citroensap en de verkrumelde tonijn met de olie toe
- 3- Schil de aardappelen, snijd ze in kleine blokjes van 1x1 cm en voeg toe aan het mengsel
- 4- Meng voorzichtig en koel minstens 1 uur voor het opdienen