

Libanese **Tonijn verrine**



10 mensen

10 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

2 blikjes van 80g la belle-iloise Tonijnvlokken - Smaak van de garrigue
200g gekookte kikkererwten
70g kikkererwtensap
3 theelepels citroensap (8g)
3 theelepels sesamololie (8g)
2 snufjes zout
1 snufje peper
2 eetlepels olijfolie (10g)
1/2 gedroogde tomaat
Een takje tijm voor decoratie

De fasen

- 1- Mix de gekookte kikkererwten fijn met het sap, de citroen, sesamololie, zout en peper
- 2- Verdeel tussen de glaasjes
- 3- Top met de tonijnkrumels
- 4- Werk af met een dun plakje gedroogde tomaat, een paar druppels olijfolie en een takje tijm om te garneren