

Tonijnsalade met groene appels



4 mensen

25 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

2 x 207 g blikjes la belle-iloise witte witte witte witte tonijn naturel
3 groene granny smith appels
150 g faisselle of fromage frais
2 verse witte uien of 2 sjalotten (60 g)
Het sap van een citroen
1 theelepel roze bessen voor de salade en 1/2 theelepel voor de garnering
30 g walnootpitten
1/2 bos bieslook
2 snufjes kerriepoeder
Zout
Peper naar smaak

De fasen

- 1- Snijd 2 appels met schil in blokjes en besprenkel met het sap van een halve citroen.
- 2- Snijd de andere appel in reepjes en besprenkel met de overgebleven citroen.
- 3- Pureer de faisselle in een kom met een vork.
- 4- Voeg het sap van een blikje tonijn, zout, peper, kerriepoeder, 3/4 van de bieslook, sjalotten en de helft van de roze bessen toe.
- 5- Voeg de tonijn, walnoten en appelblokjes toe en meng goed.
- 6- Leg het mengsel in het midden van een schaal en versier de bovenkant met de appelschijfjes.
- 7- Bestrooi met de overgebleven roze bessen en een paar sprietjes bieslook.
- 8- Serveer gekoeld.