

Tonijntabouleh Marie-Galante



6 mensen

20 min voorbereiding

Geen koken

De ingrediënten

- 1 blikje (160 g)** la belle-iloise Marie-Galante tonijnvlokken
- 60 g** medium couscousmeel
- 1/2 ui**, gesnipperd
- 1/2** citroen
- 2 eetlepels** olijfolie
- 5 grote** tomaten
- 1 theelepel** gehakte peterselie

De fasen

- 1- Meng in een slakom de griesmeel met de tonijn en olijfolie en voeg dan de uien, citroensap, twee in blokjes gesneden tomaten en peterselie toe
- 2- Hak de andere drie tomaten fijn, ontpit ze en voeg het vruchtvlees toe aan het mengsel
- 3- Minstens twee uur koelen