

Pomelo van de visser



2 mensen

20 min voorbereiding

Aucune koken

De ingrediënten

- 1 blikje van 207 g** la belle-iloise Tonijn au naturel
- 1** pomelo
- 30 g** kooktarwe
- 30 g** maïs
- 1 eetlepel** mayonaise
- 1 eetlepel** olijfolie
- 1 theelepel** gehakte peterselie

De fasen

- 1- Tarwe koken
- 2- Schil de uitgelekte tonijn met een vork in een slakom
- 3- Snijd de grapefruit bij de evenaar doormidden en schep de schil er voorzichtig uit zonder hem door te pikken
- 4- Snijd de pulp in kleine vierkantjes en voeg de mayonaise, olijfolie, maïs en peterselie toe
- 5- Vul de uitgeholde pomelo met het mengsel en zet apart in de koelkast
- 6- Garneer met een takje peterselie en serveer gekoeld