

# Broodjes



voor ± 2-3 personen



## BROODJE VEGETARISCHE TONIJSALADE METLENTEUI

6 sneetjes wit vloerbrood (EVI brood)

1 doosje vegetarische visvrije tonijn

2 eetlepels biologische mayonaise

2 biologische lenteuitjes

1 biologische tomaat

1 biologische ui

een handje biologische rucola

wat vers gemalen peper

## BEREIDING

Laat eerst de visvrije tonijn ontdooien. Was en snij daarna de tomaat en de lenteuitjes in dunne plakjes. Zet dit even aan de kant. Pel de ui en snij deze in dunne plakken en duw daarna de ringen uit elkaar. Doe vervolgens de visvrije tonijn in een schaal en pluk het met twee vorken uit elkaar. Voeg dan de mayonaise toe en maal er wat verse peper overheen en roer het goed door elkaar, zodat er een smeùige salade ontstaat. Pak nu de sneetjes brood en rooster deze kort in een broodrooster of in een grillpan. Leg op elk bord een sneetje geroosterd brood. Doe daar de visvrije tonijnsalade op en strooi er wat stukjes lenteui overheen. Leg daar bovenop twee plakjes tomaat, wat uienringen en maak het af met wat rucola. Leg er als laatst nog een geroosterde boterham bovenop!