



Zomersalade met watermeloen, tonijn en feta

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 komkommer
- 🍅 2 kleine rode uien
- 🍷 6 el rode wijnazijn
- 🐟 200 g tonijnmoot in olijfolie
- 🧀 150 g feta
- 🌿 15 g verse basilicum
- 🍈 600 g watermeloenstukjes
- 🫒 150 g Kalamata olijven zonder pit
- 🍞 2 afbak ciabattina's

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de komkommer in de lengte en snijd in plakken.
2. Snijd de ui in halve ringen.
3. Doe de komkommer en ui met de azijn in een kom en laat staan tot gebruik.
4. Laat de tonijn uitlekken, maar vang een halve eetlepel olie per persoon op.
5. Snijd de feta in blokjes en scheur de blaadjes van het basilicum grof.
6. Halveer de watermeloenstukjes.
7. Schep de komkommer, ui, azijn, tonijn, opgevangen olie, feta, het basilicum, de watermeloen en olijven voorzichtig door elkaar.
8. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Snijd de ciabattina's in plakken en serveer erbij.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)