

MEDITERRAANSE KEUKEN



Mediterrane tonijnsalade met zwarte olijven en kappertjes

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 zakje aardappelen
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 bakje champignons
- 🍴 1 blikje tonijn in olie
- 🍴 1 el tapenade van groenen olijven
- 🍴 ¼ potje zwarte olijven
- 🍴 ¼ potje kappertjes
- 🍴 ½ zak rucola

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de krieltjes en kook ze in ruim water met zout in 15 minuten gaar.
2. Laat afkoelen.
3. Verhit de olie en bak de champignons 2 minuten op hoog vuur.
4. Giet de tonijn af en vang de olie op.
5. Meng de tonijnolie met de tapenade.
6. Meng de tonijn met de krieltjes, champignons, olijven en kappertjes.
7. Schep de tapenade-dressing voorzichtig door de salade.
8. Meng er op het laatst de rucola door.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

