



ITALIAANSE PIADINA MET TONIJNTAPENADE

NODIG (4 PIADINA'S):

blikje tonijn op water
100 gram zwarte olijven
4 ansjovisfilets
1 el mosterd
1 tl kappertjes
ijsbergsla in reepjes
1 rode ui in dunne ringen
4 kleine tomaten in plakjes
4 Piadina's

DOEN:

1. Doe in de blender zwarte olijven, tonijn, ansjovis, mosterd, kappertjes en peterselie. Mix tot een tapenade.
2. Verwarm de Piadina's in een koekepan zonder boter of olie aan beide zijde ongeveer 2 minuten.
3. Verdeel de tonijn, ijsbergsla, rode en tomaat in het midden. Vouw dubbel, snijd door het midden en serveer op een servetje!

TIP: heb je geen Piadina's? Geen probleem, serveer op een geroosterde boterham.



WWW.BONAPETIT.NU