



WAANZINNIGE MEDITERRANESE TUNA MELT

NODIG (8 TUNA MELT):

16 sneetjes (bruin) brood
blikje tonijn op water (160 gram)
1 rode ui, gesnipperd
1 tl balsamico-azijn
6 zwarte olijven, fijn gesneden
2 tl kappertjes
paar takjes verse peterselie, fijngehakt
2 el mayonaise
8 tomaten in plakjes
2 zakjes mozzarella (125 gram) in plakjes
(room)boter
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Maak tonijnsalade: meng tonijn met mayonaise, balsamico-azijn, olijven, gesnipperde uien, kappertjes, gehakte verse peterselie, peper en zout naar smaak.
2. Verdeel de tonijnsalade over 8 sneetjes brood, daarna de plakjes tomaat en de stukjes mozzarella. Leg de andere 8 sneetje erop en smeer de buitenkant in met (room) boter.
3. Verwarm de koekenpan en bak eerst de kant ingesmeerd met boter (ik heb de boter gesmolten en met een kwastje op het brood gesmeerd). Smeer ondertussen de bovenkant van het brood in met boter. Draai de tosti na ongeveer 2 minuten om (kijk of hij dan mooi goudbruin is). Serveer met rucola...

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU