



GEWELDIGE GEGRILDE KALKOENFILET MET TONIJNSAUS

NODIG

200 gram kalkoenfilet a la minute of kipfilet
zakje rucola
1 blikje tonijn
3 el mayonaise
2 el (magere) yoghurt
3 ansjovis met kappertjes
2 el kappertjes
2 el olijfolie
peper en zout naar smaak

DOEN

1. Doe in de blender tonijn, mayonaise, yoghurt, ansjovis met kappertjes, 1 el kappertjes, olijfolie en peper en zout naar smaak. Mix dit tot een gladde saus.
2. Kruid de kalkoen (of ander vlees naar keuze) met peper en zout. Leg op de BBQ of op de grill, totdat het gaar is. snijd in plakjes
3. Verdeel rucola op de borden, leg de plakjes vlees erop en vervolgens de tonijnsaus. Garneer met kappertjes.

Smakelijk eten!!!!

SIMPEL
SNEL
LEKKER



WWW.BONAPETIT.NU