



Salade met tonijn tomaat, haricots verts en rode ui met parmezaanse koekjes

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten	Dressing
500 gr. Tonijnfilet 1 krop romaanse sla 1 bakje veldsla 1 rode ui ½ bosje bieslook 5 pomodoro tomaten 500 gram haricots verts 10 hardgekookte eieren	sap van een 1 limoen ½ el. mosterd ½ el. suiker 5 el. Olijfolie 3 el. Witte wijn peper en zout

Parmezaanse koekjes

250 gram parmezaanse kaas geraspt
1 siliconen bakmat en 1 ring

Vorbereiding

Maak de haricots verts schoon, breng wat water aan de kook met zout naar smaak.
Blancheer de boontjes bijtgaar en spoel ze koud.
kook de eieren hard (8 minuten in kokend water) en spoel ze koud.
Pel de eieren en bewaar ze in koud water.

Verhit een platte bakpan met een lepel olijfolie.

Bak de tonijnfilet kort (1 minuut per kant) aan beide kanten zodat de filet nog wat rosé blijft in het midden.

Maak de tonijn op smaak met zeezout en peper en laat deze afkoelen.

Neem een bakplaat en plaats hierop de siliconen bakmat.

Maak met behulp van een ring cirkels van geraspte kaas en bak deze kort (circa 12 minuten) in de voorverwarmde oven 185 graden celsius totdat ze goudbruin zijn.

Haal de kaaskoekjes uit de oven en laat deze afkoelen.

Was de Romaanse sla in ruim water, laat deze uitlekken, snij of pluk de sla in reepjes (verwijder de harde stronken). Was de veldsla en meng deze door de romaanse sla.

Snij de rode ui in dunne ringen en snij de bieslook in stukjes van 2 cm.

Snij de tomaat in 8 partjes.

Dressing maken van limoensap, mosterd, olijfolie, wijn en maak deze op smaak met peper, zout en suiker.

Zet de borden uit op een bank.

Leg hierop wat sla in het midden met daarop de rode uiringen, brokkel de tonijn in stukken en verdeel dit over de borden.

Let op dat de randen van het bord altijd vrij moeten blijven.

Bereiding & afwerking

Besprenkel de sla met de dressing

Afwerken met om en om een partje ei en een partje tomaat.

Serveer de salade met zelfgebakken sinaasappelbrood.