

Tonijnsalade:

Ingrediënten: 1 zure augurk, half uitje, 1 eetl. Kappertje, blikje tonijn (ca 190 gr.) 2 eetl. Mayonaise, beetje citroenspa, zout/peper.

Werkwijze; open het blikje met de blikopener en laat uitlekken in vergietje en druk het vocht er goed uit, trek de tonijn daarna een beetje losjes. Hak de augurk en de ui fijn in de turbochef, voeg de tonijn toe en hak nog even verder tot het mooi gesneden is. Dan mesje eruit halen en voeg de overige ingrediënten toe en roer door met de spatel, proef en voeg eventueel nog iets toe.

Lekker op geroosterd brood en sla. Of op toast of stokbrood.

Zuiderse Tapenade

Benodigheden Werkwijze

10 blaadjes basilicum

1 knoflookteen

1 bol mozzarella

70 gram tomatenpuree

Peper/zout

Olijfolie

Doel de knoflook + basilicum in de Turbo Chef

Trek aan het koord om fijn te snijden

Snijdt de mozzarella in kleine blokjes

Voeg toe aan de Turbo Chef en snijdt fijn

Voeg als laatste de tomatenpuree eraan toe

Meng het geheel tot een egale massa

Breng op smaak met peper en zout

Voeg de olijfolie toe naar smaak, om het geheel smeuïg te maken

(Bovenstaand recept met dank aan collega/manager Eline Nieuwenhuis.)

Mijn variatie op dit recept was: ipv tomatenpuree en olie; paar zongedroogde tomaatjes mee hakken en beetje pastasaus uit pot . Ook lekker.

Smeer deze tapende ook eens als basis op eigengemaakte pizza of als beleg op gevuld stokbroodje of stop het als vulling in een kipfilet en omwikkel met spek of rauwe ham en bak het in de oven gaar.

Smakelijk !

Tine Monserez – tinetupperware@outlook.com