

Piemontese **Tonijnsalade**



4 mensen

15 minuten voorbereiding

45 minuten koken

De ingrediënten

- 1 blik van 207g** belle-iloise Tonijn au naturel
- 1** middelgrote, stevige tomaat
- 250 g** vastkokende "charlotte"-aardappelen
- 2** eieren
- 8** augurken
- 2 eetlepels** mayonaise
- ½ eetlepel** augurkazijn
- 2 theelepels** gehakte peterselie
- 4 snufjes** zout
- 2 snufjes** gemalen peper

De fasen

- 1- Kook de aardappelen in gezouten water
- 2- Kook de gekookte eieren
- 3- Laat afkoelen en pel dan
- 4- Bereid de saus in een slakom: mayonaise, azijn, zout, peper, gesneden augurken en gehakte peterselie
- 5- Voeg de aardappelblokjes en tomaten toe, de gehakte eieren en de tonijn, uitgelekt en verkruid met een vork
- 6- Meng en koel voor het serveren