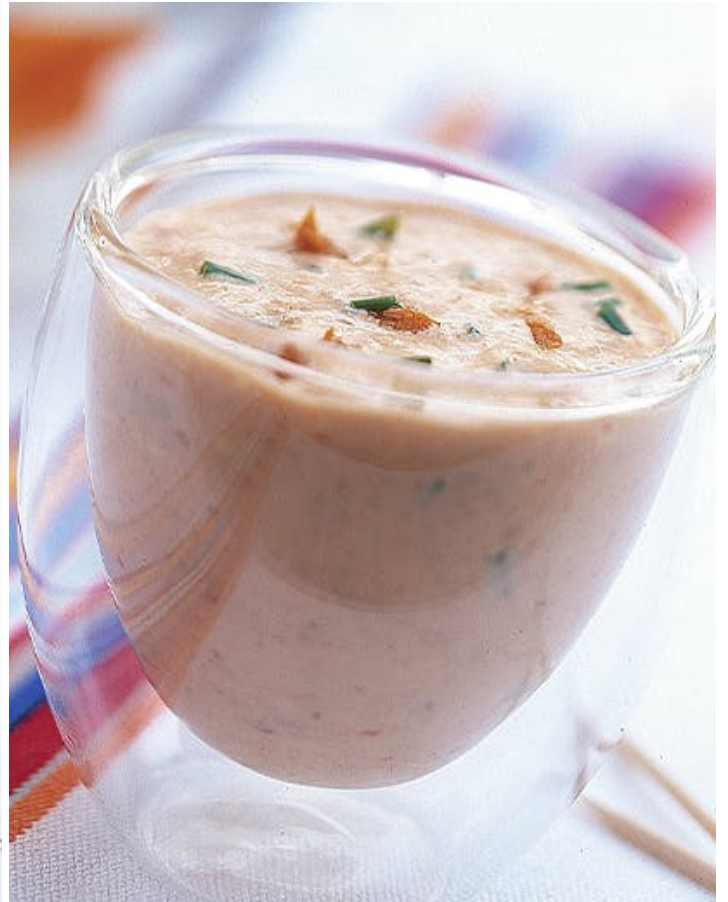


Cocktailsaus met Tonijnvlokken



6 mensen

5 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 blik van 80g van** la belle-iloise tonijnvlokken (Luzienne, Zanzibar, Marie-Galante of tomaat)
- 1 theelepel** gehakte bieslook, kruiden, peterselie of basilicum
- 80g** fromage frais (20% vetgehalte) of faisselle (2 eetlepels)
- 2 eetlepels** limoensap (alleen met Marie-Galante of Zanzibar)
- 2 tot 3** snufjes zout
- 1 snufje** witte peper

De fasen

- 1- Doe de tonijn met de olie, citroensap, zout, peper en fromage blanc in een mengkom
- 2- Laat inkoken tot een fijne puree
- 3- Voeg de kruiden toe en zet apart in de koelkast