

Hamburger met Tonijn rillettes met groene peper



4 mensen

14 min voorbereiding

4 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 60g la belle-iloise Tonijn rillettes met groene peper
4 hamburgerbroodjes
1 Granny Smith appel
1 Griekse yoghurt
Een halve citroen
Een paar plakjes rode ui
1 handvol rucola & een paar blaadjes verse koriander
Peper

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 200°C (gasstand 7)
- 2- Snijd de appel in kleine reepjes en besprenkel met een beetje citroensap
- 3- Open de broden en leg ze op een bakplaat
- 4- Besmeer elk brood met een half blikje tonijn rillettes met groene peper
- 5- Bak 4 minuten in een hete oven
- 6- Meng de Griekse yoghurt met de gehakte verse koriander, een paar druppels citroensap en een draai van de pepermol
- 7- Beleg de warme rillettes met een paar plakjes appel, de rucola, de ui en een lepel saus
- 8- Sluit de burgers en serveer