

Pita's met **Marie-Galante tonijnvlokken**, peer en avocado



4 mensen

15 min voorbereiding

5 min koken

De ingrediënten

3 blikjes van 80g belle-iloise Marie-Galante tonijnvlokken
4 pitabroodjes
1 advocaat
1 peer
Het sap van een **halve citroen**
1 handvol spinaziebladeren

De fasen

- 1- Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en schep het vruchtvlees eruit met een lepel
- 2- Snijd vervolgens de avocado in reepjes en voeg wat citroensap toe
- 3- Verwijder de pitten en snijd de peer in dunne plakjes
- 4- Plaats de volkorenbroden 5 minuten in de oven op 180°C
- 5- Open het blikje tonijnvlokken en laat de olie eruit lopen
- 6- Open de broden zodra ze uit de oven komen en leg de crumble, avocado, peren en spinazieblaadjes erin