

Gegrilde perziksalade met verkruimelde **Tonijn smaak van de garrigue**



4 mensen

15 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 80g la belle-iloise Saveurs de la garrigue Tonijnvlokken
4 perziken
120g raket
250g mozzarella
1 citroen
Olijfolie

De fasen

- 1- Snijd de perziken in 6 stukken en verwijder de pitten. Besprenkel met 2 eetlepels olijfolie en bak 10-15 minuten op 200°C (gasstand 7) (of leg op een barbecuerooster)
- 2- Was en centrifugeer de rucola
- 3- Snijd de mozzarella in stukjes
- 4- Leg op elk bord een beetje rucola, een paar stukjes perzik en mozzarella en de tonijnvlokken. Breng op smaak met zout en peper
- 5- Voeg nog een paar blaadjes rucola toe als decoratie en besprenkel met een beetje olijfolie en citroensap