

Sigaren uit **Zanzibar**



6 mensen

10 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 80g van la belle-iloise Zanzibar Tonijnvlokken
150g verse kaas met walnoten
6 sneetjes volkorenbrood
Een paar blaadjes sla, veldsla of rucola

De fasen

- 1- Rooster de sneetjes brood in een broodrooster en druk ze meteen plat met een deegroller
- 2- Besmeer de sneetjes brood als ze afgekoeld zijn met fromage frais
- 3- Giet de olie af en verdeel de inhoud van de blikken over de randen van de plakjes, leg er een paar blaadjes sla op
- 4- Rol vervolgens elk plakje strak op en prik het in met een tandenstoker
- 5- Serveer met een groene salade en wat gesneden tomaten