

21. Tonijnsalade met boontjes en taugé



Om te beginnen: de saus ziet er wat vreemd uit maar geloof me, de smaak is voortreffelijk.

Doe de inhoud van een blikje tonijn (op water/olie) in een schaal. Meng hier voorzichtig een fijngesneden steel bleekselderij (liefst met blad), een fijngesneden halve ui, 100 gram verse taugé en 150 gram warme (net in zout water gekookte) sperziebonen door.

Meng een paar theelepels zwarte olijvenpasta (verkrijgbaar bij Turkse winkels) door een paar theelepels mayonaise en giet dit mengsel over de salade. Doe er wat (versgemalen) zout en zwarte peper over en besprenkel met een goede olijfolie.

Goddelijk als lunchgerecht.

Je zou het rare kleurtje achterwege kunnen laten door ipv de olijvenpasta wat fijngesneden zwarte olijven door de mayonaise te roeren maar ik weet niet of de smaak dan net zo intens wordt.