



BUSINESSBODY



KNAPPERIGE TONIJNTOAST

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen:

- 1/4de rode ui
- 1 blikje tonijn (140 gr)
- 90 gr mais uit blik
- 6 kerstomaten
- 1 afbakbrood
- 40 gr (Griekse) yoghurt of een vegan alternatief
- 25 gr gemalen kaas of een vegan alternatief
- peper
- dille
- peterselie
- bieslook



BUSINESSBODY



KNAPPERIGE TONIJNTOAST

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Snijd de ui fijn, de tomaatjes in blokjes, en indien je verse kruiden gebruikt, snijd je deze ook fijn.
- Doe deze ingrediënten in een kom en meng samen met de uitgelekte tonijn, de yoghurt, de mais en de peper.
- Snijd het afbakbrood doormidden en beleg met de tonijnsalade. Werk af met wat gemalen kaas.
- Zet de broodjes 8 minuten in de oven tot ze krokant zijn en de kaas gesmolten is. Enjoy!

Dit recept is voor 2 personen. Ben je alleen? Bewaar de andere helft dan in de koelkast en warm later op in de airfryer. 5 minuten op 140°C geeft je weer de lekkere, knapperige toast alsof hij recht uit de oven komt!