



Klassieke tonijnsalade met maïs

Snelle en romige tonijnsalade met zoete maïs, ei en augurk. Heerlijk op brood of als vulling voor een frisse lunchwrap.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

300 gr tonijn uit blik (in water)

150 gr maïs uit blik

3 hardgekookte eieren

2 augurken

2 lente-uitjes

3 el mayonaise

1 el yoghurt

1 tl mosterd

1 el citroensap

1 handvol bieslook

zout en peper

Bereidingswijze

1. Laat de tonijn goed uitlekken in een vergiet en doe ze in een kom. Prak ze lichtjes met een vork.
 2. Spoel de maïs af en laat uitlekken.
 3. Pel de hardgekookte eieren en snijd ze in kleine stukjes.
 4. Snijd de augurken in kleine blokjes en snipper de lente-uitjes fijn.
 5. Meng de mayonaise, yoghurt, mosterd en citroensap tot een gladde dressing.
 6. Schep de tonijn, maïs, ei, augurk en lente-ui door de dressing en breng op smaak met zout en peper.
 7. Werk af met fijngeknipte bieslook en serveer op vers brood of in een sla-blad.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)