



Ingrediënten

- 1 uitgelekt blikje tonijn naturel
- 120 gram roomboter op kamertemperatuur
- 8 zwarte olijven
- bieslook
- zout en peper

Bereiden

Tonijn en de boter met de mixer of keukenmachine tot een homogene massa mengen. Als laatste de olijven toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper en eventueel een paar druppeltjes citroensap. Opdienen in een mooie schaal en garneren met bieslook en een paar olijven. Voor het serveren de mousse uit de koelkast halen zodat deze goed smeerbaar is. Lekker op een stukje stokbrood.