

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 8 worteltjes (150 gram)
- 250 gram Broccoli
- halve eetlepel zout
- 1 sjalot
- 1 blikje tonijn naturel
- 6 eetlepels salade dressing zonder olie
- 2 takjes peterselie
- 2 takjes selderij

Bereiding

Worteltjes schrapen en wassen. Vervolgens in dunne plakjes snijden. Van de Broccoli de taaie uiteinden verwijderen, wassen, stronken van de roosjes snijden. In een pan ongeveer een halve liter water met zout aan de kook brengen. Wortel en Broccoli toevoegen en ongeveer 5 minuten koken. Met koud water afspoelen. Laten uitlekken. Sjalotje pellen en fijn snipperen. Boven een kom tonijn afgieten. Tonijn in stukjes verdelen. In een kom doen, vervolgens de sjalot, 1 eetlepel tonijnvocht, en sladressing erdoor roeren. Peterselie erboven fijn knippen. Vervolgens tot een sausje roeren. Wortel en Broccoli erdoor scheppen. Minstens 30 minuten laten intrekken.