

VITELLO TONATO BONBONS



Ingrediënten voor circa 12 bonbons:

- 1 blikje tonijn (200 gram) op olie
- 2 el citroensap
- 4 el mayonaise
- 1/8 crème fraîche of roomkaas
- 2 el kappertjes
- zout, vers gemalen peperkorrels
- 2 el gesnipperde peterselie
- 12 plakjes gesneden kalfsfricandea (vleeswaren)*
- wat toefjes rucola
- handje granaatappeltjes (optioneel)

*Je kunt de fricandea ook vervangen door 12 plakjes kipfilet (vleeswaren)

Bereiding:

1. Giet de tonijn goed af. Prak de tonijn met citroensap, mayonaise en crème fraîche tot een rulle saus. De saus mag niet te dun worden. Breng de saus op smaak met zout en peper en roer de helft van de peterselie en de helft van de kappertjes erdoor.
2. Rangschik de plakjes fricandea en leg op ieder plakje een hoopje tonijn. Vouw de buitenzijde naar binnen zodat er een bonbon ontstaat.
3. Doe de rucola op een bordje/schaal en verdeel de bonbons erover of leg ze op een amuselepel.
4. Bestrooi het geheel met de rest van de kappertjes en gesnipperde peterselie.

Tip: Wil je de bonbons van te voren klaar maken? Verpak iedere bonbon apart in huishoudfolie en zet ze tot gebruik in de koelkast.

Feestelijke (Kerst)tip:

Versier de tonijnbonbons met wat granaatappeltjes